

EDITAL 002/2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO (2020110307) – (IDEAS/CAT/002/2020)
TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL

CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS AUTORIZADOS NO COMPLEXO ALBERTO TORRES - CAT, GERIDO PELO INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO, ENSINO E ASSISTÊNCIA À SAÚDE – IDEAS, COMPREENDENDO O HOSPITAL ESTADUAL ALBERTO TORRES, HOSPITAL ESTADUAL PREFEITO JOÃO BATISTA CÁFFARO E UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO – UPA 24H SÃO GONÇALO I.

Em cumprimento aos princípios constitucionais que versam sobre a Legalidade, Impessoalidade, Moralidade, Publicidade e Eficiência, os quais norteiam as Organizações Sociais no tocante às contratações de terceiros, e em atendimento às recomendações do Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, o Instituto de Desenvolvimento, Ensino e Assistência à Saúde – IDEAS, torna público o presente Edital para convocação de possíveis interessados para prestação deste tipo de serviço, conforme condições que seguem.

1. DO OBJETO

- 1.1. Visa o Chamamento detalhar os elementos necessários à contratação de empresa especializada na área de alimentação para fornecimento de refeições e água mineral a pacientes, colaboradores e outros autorizados no Complexo Alberto Torres , gerido pelo Instituto de Desenvolvimento, Ensino e Assistência à Saúde (**IDEAS**), compreendendo o Hospital Estadual Alberto Torres – HEAT, Hospital Estadual Prefeito João Batista Cáffaro – HEPJBC e Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h São Gonçalo I.
- 1.2. A prestação de serviços de alimentação engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e água mineral sem gás acondicionada em copos vedados de 200 ml, bem como estocagem, preparo, manipulação e distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, além de equipamentos, materiais e utensílios em quantidades suficientes a perfeita execução dos serviços.

2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

Ademais, o acompanhamento nutricional possibilita a diminuição do tempo de permanência das internações e futuras reinternações, sendo fundamental para diminuição da morbimortalidade e reincidência de internação de pacientes com patologias crônicas.

Desse modo, a presente contratação tem o intuito de tornar o preparo e a distribuição de alimentos mais eficiente e eficaz, na perspectiva qualitativa e quantitativa, proporcionando otimização de custos, bem como a melhoria no recebimento de gêneros alimentícios e execução das atividades de preparação de refeições, por meio da atuação de empresa especializada no ramo de alimentação hospitalar, assegurando uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas, a serem distribuídas nas dependências do Complexo Alberto Torres.

3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO ÀS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS

- 3.1. Possuir obrigatoriamente cozinha industrial e estoque central situado no Estado do Rio de Janeiro.
- 3.2. Executar e prestar os serviços nas unidades que integram o Complexo Alberto Torres, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 (vinte e quatro) horas por dia, sete dias da semana, inclusive feriados.
- 3.3. As refeições servidas para Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h São Gonçalo I serão preparadas na cozinha do Hospital Estadual Alberto Torres e transportada de acordo com as **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS.**
- 3.4. Caso algumas das Unidades que integram o Complexo Alberto Torres não ofereçam condições para elaboração das grandes refeições, a **CONTRATADA** obrigará-se a produzi-las em local de sua propriedade e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo.

- 3.5. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Chamamento.
- 3.6. Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da **IDEAS**, de modo que o atendimento não fique prejudicado.
- 3.7. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso.
- 3.8. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal dietética e/ou lactário).
- 3.9. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para o **IDEAS**.
- 3.10. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela **IDEAS**, devido ao mau estado de conservação.
- 3.11. Manter as condições higiênico-sanitárias das instalações.
- 3.12. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios das unidades do Complexo Alberto Torres, bem como tudo que a elas disser respeito.
- 3.13. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do **IDEAS**.
- 3.14. Fazer a manutenção preventiva, corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do **IDEAS** quando disponível nas Unidades, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o **IDEAS**.
- 3.15. É de responsabilidade da **CONTRATADA** a instalação e manutenção de catracas para controle de acesso de usuários, no Hospital Estadual Alberto Torres, Hospital Estadual Prefeito João Batista Cáffaro e na UPA 24hs Colubandê, além de cartões para acesso de acompanhantes e terceirizados, em quantidade solicitada pelo **IDEAS**.
 - 3.15.1. Especificações do equipamento de controle de acesso (catraca):
 - 3.15.1.1. Design do gabinete no formato balcão que garante maior robustez, segurança e facilidade na organização de filas;
 - 3.15.1.2. Acesso bidirecional;

- 3.15.1.3. Alta resistência;
 - 3.15.1.4. Resistente a choques e vibrações;
 - 3.15.1.5. Espaço interno com suporte para instalação de placas de controle;
 - 3.15.1.6. Módulo de controle de acionamento e retorno com 06 (seis) entradas e 06 (seis) saídas, permitindo integração com equipamento externo através de sinais lógicos ou porta serial 232;
 - 3.15.1.7. Sensores de giro óptico, evitando desgaste mecânico;
 - 3.15.1.8. Sistema de mecanismo com 03 (três) braços articulados em tubo de aço inox polido;
 - 3.15.1.9. Comunicação: TCP/IP Ethernet RJ-45 10/100 Mbps Full Duplex ou superior;
 - 3.15.1.10. Teclado com, no mínimo, 12 (doze) teclas, incluindo tecla de função, adequados à Norma de Acessibilidade – NBR 9050/2004;
 - 3.15.1.11. Utilizada nas aplicações Online e Off-line;
 - 3.15.1.12. Alimentação: Bivolt ou 220 Volts AC, 60 Hz;
 - 3.15.1.13. Comunicação: TCP/IP Ethernet RJ-45 10/100 Mbps Full Duplex ou superior;
 - 3.15.1.14. Teclado com, no mínimo, 12 (doze) teclas, incluindo tecla de função, adequados à Norma de Acessibilidade – NBR 9050/2004;
 - 3.15.1.15. Utilizada nas aplicações Online e Off-line;
 - 3.15.1.16. Alimentação: Bivolt ou 220 Volts AC, 60 Hz;
 - 3.15.1.17. Display Big Number com, no mínimo, 02 (duas) linhas e 16 (dezesesseis) colunas com Back Light;
 - 3.15.1.18. Orientação e visor com Back Light;
 - 3.15.1.19. Emissão de relatórios de acesso.
- 3.15.2. Tipo de Leitura:
- 3.15.2.1. Proximidade *Smart Card*;
 - 3.15.2.2. Digitação;
 - 3.15.2.3. Biometria - registro de no mínimo duas digitais por usuário; modo de verificação: 1:1 (digital +cartão) ou 1:N

(só digital – cadastro e registro de no mínimo 1000 usuários); sensor biométrico tipo ótico sem limite de deslocamento do dedo dentro da área do sensor; verificação da digital em, no máximo, 03 (três) segundos.

3.15.3. Recursos Opcionais e Dimensões:

3.15.3.1. Cofre coletor de cartões;

3.15.3.2. Pictograma de entrada e saída;

3.15.3.3. Gabinete em aço inox AISI 304 com espessura de 1,5 mm ou aço-carbono pintado com pintura eletrostática;

3.15.3.4. Hastes fixas ou escamoteáveis;

3.15.3.5. Bateria nobreak;

3.15.3.6. Contador eletrônico, funciona com bateria de lithium (vida útil de 7 anos) totalmente independente do circuito eletrônico;

3.15.3.7. Contador eletromecânico;

3.15.3.8. Dimensões:

3.15.3.9. Altura: 1000 mm;

3.15.3.10. Profundidade: 225 mm;

3.15.3.11. Com braço: 675 mm;

3.15.3.12. Largura: 1000 mm;

3.15.3.13. Pictograma de entrada e saída;

3.15.3.14. Gabinete em aço inox AISI 304 com espessura de 1,5 mm ou aço-carbono pintado com pintura eletrostática.

3.16. A **CONTRATADA** ficará responsável pelo projeto, abastecimento, manutenção e documentação referente ao **GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP)**.

3.16.1. Recomenda-se que os documentos citados a seguir estejam sempre disponíveis e sejam de fácil acesso para análise, no local da instalação, preferencialmente sendo integrante da documentação técnica da rede de distribuição interna:

3.16.1.1. Projeto e memorial de cálculo, incluindo isométrico completo da rede, identificação dos materiais, diâmetro e comprimento da tubulação, tipo e localização de válvulas e acessórios, e tipo de gás combustível a que se destina;

3.16.1.2. Atualização do projeto conforme construído;

- 3.16.1.3. Laudo do ensaio de estanqueidade;
 - 3.16.1.4. Registro de liberação da rede para utilização em carga;
 - 3.16.1.5. Anotações de responsabilidade técnica (ART) de elaboração do projeto, da execução da instalação e do ensaio de estanqueidade;
 - 3.16.1.6. Anotação de responsabilidade técnica (ART) de inspeção ou manutenção, quando houver.
- 3.17. A **CONTRATADA** deverá entregar os prontuários de todos os equipamentos solicitados pelo **IDEAS** conforme a Norma Brasileira ABNT NBR 15358.
- 3.18. Responsabilizar-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva das instalações do setor, pela limpeza e manutenção das coifas de exaustão, manutenção da catraca eletrônica do refeitório, da câmara de congelamento e refrigeração, do GLP e das câmeras de monitoramento.
- 3.19. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos será de responsabilidade da **CONTRATADA**, respeitando-se a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A **CONTRATADA** deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início da vigência do contrato, cronograma anual das manutenções específico de cada equipamento, devendo este ser renovado anualmente.
- 3.20. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com aprovação prévia do **IDEAS**. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.
- 3.21. A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48h após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.
- 3.22. Na hipótese de manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a **CONTRATADA** deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto.
- 3.23. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nas redes de esgotos, ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências do Complexo Estadual de Saúde,

realizando suas instalações, manutenções e reparos imediatos sempre que solicitado.

- 3.24. Identificar e corrigir vazamentos nos equipamentos.
- 3.25. Apresentar um relatório ou Check list mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento.
- 3.26. Responder pelos danos causados ao **IDEAS** ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.
- 3.27. Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com aprovação prévia do **IDEAS**, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta.

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

- 4.1. Elaborar cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, funcionários e acompanhantes submetendo-os a apreciação do **IDEAS**, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para sua execução.
- 4.2. A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a **CONTRATADA** deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado às restrições nutricionais, sem custos adicionais.
- 4.3. Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Hospital Estadual Alberto Torres, Hospital Estadual Prefeito João Batista Cáffaro e Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h São Gonçalo I.

- 4.4. Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação do **IDEAS**.
- 4.5. Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção de substituição para as preparações proteicas das grandes refeições, tais como: Para carne branca: carne vermelha, para carne vermelha: carne branca e para embutidos, vísceras, carne de porco: carne branca ou ovo, de acordo com as preparações definidas a critério do **IDEAS**.
- 4.6. Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas no cardápio sempre que solicitadas.
- 4.7. Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações somente serão implantadas mediante concordância e autorização do **IDEAS**.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

- 5.1. Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros.
- 5.2. Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Chamamento.
- 5.3. Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada.
- 5.4. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueira, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos).
- 5.5. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 - ANVISA.
- 5.6. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado pela administração do Complexo Estadual Alberto Torres, para análises técnica e sensorial.

- 5.7. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, aprovados previamente pelo **IDEAS**, em bom estado de conservação e livres de contaminação.
- 5.8. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA).
- 5.9. Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço.
- 5.10. Pela higienização, identificação e distribuição das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais aos pacientes, de acordo com técnicas estabelecidas pelo **IDEAS**, utilizando a mesma mão de obra empregada na distribuição das refeições.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

- 6.1. É vedado à **CONTRATADA**, em qualquer hipótese, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições, conforme a RDC 2016/04.
- 6.2. Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição de refeições, formulações e complementos aos pacientes, a critério do **IDEAS**.
- 6.3. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em gerais necessários à execução dos serviços.
- 6.4. Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas conforme solicitado pelo **IDEAS**, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório.
- 6.5. É expressamente vedada à **CONTRATADA**, a utilização das dependências do **IDEAS** para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades não integrantes do Complexo Estadual de Saúde, formado pelo Hospital Estadual Alberto Torres, Hospital Estadual Prefeito João Batista Cáffaro e Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h São Gonçalo I.
- 6.6. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

- 6.7. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.
- 6.8. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- 6.9. As unidades que recebem refeições transportadas, a **CONTRATADA** deverá apresentar laudo de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições sempre que solicitado ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.), bem como anexar o comprovante da limpeza dos reservatórios de água.
- 6.10. Entregar porções de todas as refeições elaboradas para o Complexo Estadual de Saúde para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo **IDEAS**.
- 6.11. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.
- 6.12. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização da administração do Complexo Estadual Alberto Torres.
- 6.13. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- 6.14. Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- 6.15. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado **TRIMESTRALMENTE** e sempre que for solicitado pela administração do Complexo Estadual de Saúde, a cargo da **CONTRATADA**, arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade.

- 6.16. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso da administração do Complexo Alberto Torres.
- 6.17. Deverá garantir a distribuição pontual de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelo Gerente.
- 6.18. Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pelo **IDEAS** para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.
- 6.19. Atender às solicitações de dietas prescritas, sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência.
- 6.20. Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante, azeite, vinagre e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários;
- 6.21. Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados por etiquetas com nome da preparação, e quando servidas ao paciente a refeição deverá estar com a data de preparo, validade, nome completo, data de nascimento e número de prontuário.
- 6.22. Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente, de acordo com os itens que compõem as refeições.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO

- 7.1. Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.
- 7.2. Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios), de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.
- 7.3. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras.
- 7.4. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.

- 7.5. Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorohexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.
- 7.6. Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Chamamento Público, cumprindo cronograma de higienização pré-estabelecido pelo **IDEAS**.
- 7.7. Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para o **IDEAS**.
- 7.8. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

- 8.1. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Chamamento Público.

9. 9 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA

- 9.1. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Chamamento Público, substituindo imediatamente em caso de falta.
- 9.2. Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal operacional, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.
- 9.3. Caberá à **CONTRATADA** todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.
- 9.4. Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação do **IDEAS** quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados.
- 9.5. Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento da Unidade onde serão prestados os serviços.

- 9.6. Fornecer uniformes, de acordo com a função, sendo no mínimo três jogos, na cor branca, compostos por cobertura adequada para a cabeça, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.
- 9.7. Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em convivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço).
- 9.8. Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.
- 9.9. A **CONTRATADA** é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.
- 9.10. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.
- 9.11. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência.
- 9.12. Fornecer crachás de identificação, com fotografia recente, a todos os seus funcionários em serviço nas dependências das Unidades do Complexo Estadual Alberto Torres.
- 9.13. Afastar imediatamente das dependências do Complexo Estadual Alberto Torres qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada pelo **IDEAS**, promovendo a sua imediata substituição.
- 9.14. Promover treinamentos **TRIMESTRAIS** ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos, de toda Equipe de Trabalho.
- 9.15. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Complexo Estadual de Saúde, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários do **IDEAS**.

9.16. Apresentar mensalmente, juntamente com a Nota Fiscal, comprovante da quitação dos encargos trabalhistas e impostos fiscais referentes os funcionários que atuem diretamente na execução do presente contrato;

9.16.1. A não apresentação desses comprovantes poderá acarretar na retenção dos créditos da **CONTRATADA**.

9.17. Declarar, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer ao **IDEAS** todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades;

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS

10.1. Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

10.2. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS Nº 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS nº. 06, de 10/03/99.

10.3. A utilização de veículos para o transporte de alimentação também é **OBRIGATÓRIA** para aquelas Unidades que dispõem de pavilhões asilares.

10.4. Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS Nº. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.

10.5. O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.

10.6. Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

10.7. Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: Transporte de Alimentos, Nome, Endereço, Telefone da Empresa e Produto Perecível.

- 10.8. O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico-química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.
- 10.9. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.
- 10.10. A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/04. Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmica, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.
- 10.11. Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá o **IDEAS** solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.
- 10.12. A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 2 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS - 15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.
- 10.13. Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.
- 10.14. A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela **CONTRATADA**.
- 10.15. A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades deve ser apresentada sempre que solicitadas, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança, ações corretivas devem ser postas em prática.

- 10.16. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.
- 10.17. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela administração do Complexo Alberto Torres.
- 10.18. Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 30 minutos. Após este prazo, aplicar-se-á o desconto de acordo com o especificado no presente Chamamento.
- 10.19. Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.
- 10.20. É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda às Normas da Vigilância Sanitária.
- 10.21. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.
- 10.22. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.
- 10.23. Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.
- 10.24. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

11. 11 - OBRIGAÇÕES GERAIS DA CONTRATADA

- 11.1. É vedado o atendimento emergencial a pacientes das unidades que integram o Complexo Alberto Torres pela Nutricionista da **CONTRATADA**.
- 11.2. A **CONTRATADA** deverá complementar, sob as suas próprias expensas, todos os equipamentos (geladeira, forno elétrico, refresqueira e balcão térmico) e utensílios necessários à execução dos serviços objeto deste Chamamento.
- 11.3. A **CONTRATADA** não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

- 11.4. A **IDEAS**, através de seu gerente de contratos, ou outro funcionário autorizado, realizará o controle de dietas, para fins de pagamento, pelo número de refeições efetivamente consumidas. Quanto às refeições transportadas, prevalecerá o quantitativo requisitado pelo **IDEAS**.
- 11.5. Em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à **CONTRATADA** que impeçam o seu funcionamento regular, os serviços não poderão ser paralisados, devendo a mesma, por meio de providências próprias e em local previamente aprovado pelo **IDEAS**, continuar a prestá-los sem ônus de qualquer natureza e sem prejuízo para a alimentação dos beneficiários do Serviço.
- 11.6. Para assegurar a qualidade das refeições nas unidades transportadas, a administração do Complexo Alberto Torres deverá fazer visitas de inspeção periódicas na cozinha da **CONTRATADA**, sem aviso prévio, podendo ser usado nessas ocasiões o formulário de visita do **IDEAS**, inclusive com a utilização de máquina fotográfica, se necessário.
- 11.7. Cumprir os horários de recolhimento das bandejas de refeições estabelecidos pela administração do Complexo Alberto Torres.
- 11.8. Manter em perfeitas condições de uso os equipamentos e acessórios (Anexo VII) disponibilizados pela **CONTRATANTE**, providenciando os reparos e manutenções que se fizerem necessário, sem custo adicional para a **CONTRATANTE**.
- 11.9. A **CONTRATADA** estará responsável por toda e qualquer manutenção na Infraestrutura em toda área que compõe a Cozinha e o Refeitório. Sempre que necessário a realização de Manutenção, a **CONTRATADA** deverá solicitar previamente autorização da **CONTRATANTE** para execução dos serviços.
- 11.10. Manter as dependências da cozinha e Refeitório sempre em perfeitas condições de uso, conforme legislação vigente.

12. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 12.1. Promover através de seu representante o acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à administração do Complexo Alberto Torres, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

- 12.2. Disponibilizar à **CONTRATADA** as áreas e instalações para a prestação dos serviços, objeto deste Chamamento.
- 12.2.1. Caso as unidades de saúde que integram o Complexo Alberto Torres não possuam ou necessitem de complementação de equipamentos e reparos nas suas instalações, os mesmos ficarão a cargo da **CONTRATADA**.
- 12.3. Descontar da **CONTRATADA**, mediante relatório emitido pela fiscalização do **IDEAS**, o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.

13. DAS ATRIBUIÇÕES DO GERENTE DO CONTRATO

- 13.1. Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da **CONTRATADA** a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.
- 13.2. Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do serviço, tendo ainda a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado e/ou defeituoso, de má qualidade ou produto não satisfatório.
- 13.3. Atestar a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela **CONTRATADA**, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.
- 13.4. Acompanhar, avaliar e, se necessário, emitir considerações a respeito do contido no Livro de Escala de Serviço, no que diz respeito à assiduidade dos funcionários e do cumprimento do quantitativo do quadro diário.
- 13.5. Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do **CONTRATO**, deverá ser acionado o setor competente.
- 13.6. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da **CONTRATADA** que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.
- 13.7. Conferir e aprovar somente o número das refeições efetivamente fornecidas, solicitadas e aceitas que se façam necessárias, a qualquer tempo.

- 13.8. O julgamento sobre as condições e qualidade dos produtos, e consequente recusa ou aceitação dos mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade.
- 13.9. Fornecer o discriminativo numérico de refeições, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes, funcionários e acompanhantes. Fica assegurada a gratuidade de alimentação para os acompanhantes de crianças, adolescentes e idosos face aos seus respectivos estatutos de acordo com o horário de permanência na Unidade conforme a Resolução nº 2.434/SES, assim como para os acompanhantes de portadores de necessidades especiais garantido pela Constituição Federal, com fundamento nos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da isonomia. Fica também assegurada a gratuidade de refeições para os acompanhantes de parturientes durante todo o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato (Portaria nº 2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005).
- 13.10. Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à **CONTRATADA**, para fiscalização permanente dos serviços.
- 13.11. Não permitir que a mão de obra execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas.
- 13.12. Permitir o livre acesso dos empregados da **CONTRATADA** para execução dos serviços.
- 13.13. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**.

14. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- 14.1. Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.
- 14.2. Ato CRN4, nº. 600/2018 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.
- 14.3. Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de serviços na área de alimentos.
- 14.4. Portaria MS nº. 326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializado de alimentos.

- 14.5. Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.
- 14.6. Portaria MT nº. 3.214/1978 – Determina as normas regulamentadoras (NR) da legislação trabalhista.
- 14.7. Decreto RJ nº. 20.356/1994 – Determina a periodicidade de limpeza de reservatórios de água e realização de análise de potabilidade.
- 14.8. Decreto RJ MUN. nº. 6.235/1986 – Determina as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.
- 14.9. Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.
- 14.10. Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.
- 14.11. RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.
- 14.12. Norma Técnica nº. 42-60-01, de 05/05/03 da COMLURB.
- 14.13. Resolução SES nº. 2.434, de 15/06/2004.
- 14.14. Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003.
- 14.15. Portaria CVS nº. 15, de 07/11/1991
- 14.16. Portaria CVS nº. 06, de 10/03/1999.
- 14.17. RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA.
- 14.18. Lei nº. 8.069, de 13/07/90. GERÊNCIA

15. DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES DOS TERMOS TÉCNICOS

- 15.1. Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;
- 15.2. Dieta normal – não há restrição de preparações e consistência dos alimentos. Seu objetivo é o de fornecer uma quantidade suficiente de proteínas, calorias e outros nutrientes.
- 15.3. Dieta branda – apresenta baixos níveis de celulose e tecido conectivo abrandados por cocção ou por ação mecânica, facilitando o trabalho digestório. Essa dieta é isenta de especiarias, condimentos fortes, hortaliças e legumes crus.

- 15.4. Dieta pastosa - apresenta alimentos abrandados por cocção ou por ação mecânica, facilitando o trabalho digestório, deglutição e a mastigação. Sendo composta por alimentos com textura macia, para que possa ser mastigados e deglutido com pouco esforço. Essa dieta é isenta de especiarias, condimentos fortes, hortaliças e legumes crus.
- 15.5. Dieta semilíquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;
- 15.6. Dieta líquida completa - aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorptivo, composta por alimentos líquidos ou que liquefazem na boca;
- 15.7. Dieta líquida sem resíduos – restrita em nutrientes. Tem como finalidade a hidratação do paciente;
- 15.8. Dieta de restrição (hipolipídica, hipossódica, hipoglicídica, hipoproteíca, hipocalêmica, entre outras) - aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- 15.9. Dieta de acréscimo (hiperproteíca, hipercalórica, hiperlipídica, entre outras) - aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- 15.10. Dieta isenta de lactose - aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite sem lactose.
- 15.11. Dieta isenta de glúten - aquela que apresenta exclusão de glúten, passível de substituição por farinhas ou alimentos sem glúten.
- 15.12. Refeição - qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- 15.13. Desjejum - pequena refeição servida pela manhã;
- 15.14. Colação - uma refeição ligeira entre o desjejum e o almoço;
- 15.15. Lanche - pequena refeição servida entre o almoço e jantar;
- 15.16. Almoço e jantar - refeições principais ou grandes refeições;
- 15.17. Ceia – uma refeição leve feita ao fim da noite depois do jantar.
- 15.18. Cardápio - é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;
- 15.19. Fórmulas Infantis - fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes.

15.20. Nutrição Enteral: Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais.

15.21. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

15.22. Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

16. CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)

16.1. Alimentação de Funcionários:

- Pequenas Refeições
- Grandes Refeições

Pequenas Refeições Valor energético aproximado (kcal)		Desjejum 490 Kcal		Merenda 490 Kcal
Alimentos e/ou Preparações		Und	Quantidade Preparada	
I	- café (com ou sem açúcar ou adoçante)	ml	50	50
	- leite (*) (integral, desnatado, semidesnatado) (com ou sem açúcar ou adoçante)	ml	150	150
	- ou achocolatado	ml	200	200
II	- pão (sal ou doce)	G	50	50
	- ou torrada (sal ou doce)	G	45	45
	- ou biscoito (sal ou doce)	G	40	40
	- ou bolo simples	G	--	80
III	- manteiga individual (com ou sem sal)	UND	1(10G)	1(10G)

Obs. (*) O item leite de vaca deverá ser do tipo embalagem tetrapack ou em pó.

Grandes Refeições		Almoço		Jantar
Valor energético aproximado (kcal)		1.200 Kcal		1.200 Kcal
Alimentos e/ou Preparações		Und	Quantidade Preparada	
I	<u>entrada:</u>	G	80	80
	- vegetais a, b e/ou c, massas, leguminosas, em saladas ou sopas	ML	250	250
II	- cereal e/ou massa	G	200	200
III	- leguminosas	G	150	150
IV	- carne bovina	G	120	120
	- ou aves (sem osso / com osso)	G	120/240	120/240
	- ou peixe (filé / posta)	G	120/200	120/200
	- ou bucho	G	120	120
	- ou carne seca,	G	120	120
	- ou língua	G	120	120
	- ou carne suína (sem osso/ com osso)	G	120/170	120/170
	- ou stroganoff	G	150	150
	- ou lasanha, empadão, bolo de batata/aipim, “escondidinho”	G	250	250
- ovos	UND	2	2	
V	guarnição: vegetais a, b ou c.	G	150/200	150/200
	- ou farofa	G	50	50
	- ou pirão	G	100	100
	- ou polenta	G	100	100
VI	- ou tortas de legumes	G		
	sobremesas:	G	150	150
	- frutas/salada de frutas(*)	G	250	250
	- ou melancia/melão	G	70/70	70/70
	- ou doces (pasta/cremoso) ou gelatina, pudim, flan	G	100/100/100	100/100/100
VII	- refresco com polpa da fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante	ML	200	200
VIII	- cafezinho (c/ ou s/ açúcar ou adoçante)	ML	50	50

Obs. (*) As frutas ficam condicionadas à safra.

16.2. Variação e frequência de alimentos e preparações:

Variação e Frequência de Alimentos e Preparações Componentes dos Cardápios Válidos para todo o mês, incluindo todas as grandes refeições				
Carnes	Tipo Ou Corte	Exemplos De Preparações Entre Outros	Frequência (Nº De Vezes)	
			SEMANAL	QUINZENAL
1	Aves	file de frango ou frango em pedaço (peito, coxa ou sobrecoxa)	03	-----
2	Peixes	filé de pescada, viola, merluza.	02	-----
3	Dobradinha	fresca	----	01
4	Suínos língua embutidos	copa lombo, carré, linguiça, etc	01	-----
5	Carne seca		----	01
6	Bovino	chã de dentro, lagarto, patinho alcatra.		para complementar a frequência mensal
		bife acebolado, moída, assada; rolé, panela, picadinho, goulash; strogonoff, à parmegiana		

VARIÇÃO	
ITENS	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS
1 - Saladas	de vegetais a, b ou c (*) ou leguminosas crus ou cozidos, simples ou mistas, temperadas com azeite de oliva.
2 - Sopas	de vegetais a, b ou c (*), massas, cereais e leguminosas. canja
3 - Massa/Arroz	talharim, espaguete, nhoque, lasanha simples, a la grega, risoto
4 - Feijão	preto, mulatinho, branco, manteiga, etc
5 - Guarnições	vegetais a, b ou c (*): purê, creme, panache, jardineira, soufflé farinhas: farofa, pirão, polenta.
6 - Molhos	à campanha, acebolado, ferrugem, de manteiga com salsa, branco, maionese, de tomate e outros.
7 - Ovos	para enriquecimento ou complementação da preparação.
8 - Sobremesas	frutas inteiras ou subdivididas (*) frutas cozidas, assadas ou em compotas (*) doces cremosos de frutas, de legume ou de leite. cremes, pudins, gelatinas e flans.
9 - Refresco	de sucos industrializados, contendo a polpa de fruta, diluídos nos percentuais indicados na embalagem ou quando natural diluído a critério da ideas (dependendo da fruta).
10-Condimentos outros	<p>No preparo de grandes refeições serão utilizados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sal refinado, iodado, com baixo grau de umidade - alho e massa ou polpa de tomate - cebola - tomate - VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO. - PIMENTÃO, SALSAS, CEBOLINHA E OUTROS - ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA) - AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO. - ERVAS SECAS OU FRESCAS.

Obs. 1: (*) Vegetais e frutas ficam condicionados à safra.

Obs. 2: (**) QS: quantidade suficiente.

Obs. 3: Poderão ser incluídas outras preparações a cargo do Ideas.

16.3. Dietas básicas

16.3.1. Pacientes

Obs. Todas as dietas abaixo relacionadas que se referem ao item leite de vaca deverão ser do tipo embalagem tetrapack ou em pó.

Consistência: normal/branda/pastosa/semilíquida (*)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

a) Pequenas Refeições Valor Energético Aproximado (Kcal)			Desjejum 600	Lanche 400	
Nº de Ordem	Alimentos e / ou Preparações	Und	Quantidade Preparada		
I	- café (com ou sem açúcar)	ML	50	50	
	- ou chá (c/ ou s/ açúcar)	ML	200	200	
	- ou mate (c/ ou s/ açúcar)	ML	200	200	
II	-leite (c/ ou s/ açúcar) p/ café c/leite	ML	150	150	
	- ou leite (c/ ou s/ açúcar) puro	ML	200	200	
		ML	200	200	
	- ou achocolatado - ou iogurte individual ou	UND	1 (200ML)	1(200ML)	
III	- pão	G	50	50	
	- ou biscoito	G	45	45	
	- ou torrada	G	40	40	
	- ou farinha (para mingau) + biscoito	G	20/30	20/30	
	- ou bolo	G	-	80	
IV	- manteiga individual (com ou sem sal)	UND	1 (10G)	1(10G)	
	- ou geléia de frutas individual	UND	1(15G)	1(15G)	
V	- queijos (com ou sem sal): minas, prato, cremoso.	G	40	40	
VI	- frutas (**)	UND	1 EQ (***)	-	
VII	- água mineral (200ml)	UND	1	1	

Obs. 1: (*) as dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

Obs. 2: o leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com a ideas.

Obs. 3: substituir o item ii pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

Obs. 4: o pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação da ideas sem ônus.

Obs. 5: (**) as frutas ficam condicionadas à safra.

Obs. 6: (***) equivalentes das frutas:

- ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

Obs. 7: os alimentos dos grupos ii, iii e iv poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão, sem ônus.

b) grandes refeições			Almoço	Jantar
Valor Energético Aproximado (Kcal)			950/1025	850/1000
nº de ordem	alimentos e / ou preparações	Und	Quantidade Preparada	
I	- entrada (vegetais a, b ou c) (*) massas, leguminosas - saladas - ou sopas	G G	80/120/120 250	80/120/120 250
II	- cereal e / ou massas	G	200	200
III	- leguminosas	G	150	150
IV	carne: - bovina - ou aves sem osso/com osso - ou peixe (file/posta) - ovo	G G G G UND	120 120/240 120/200 120 2	120 120/240 120/200 120 2
V	guarnição: - vegetais b ou c (*) - ou farofa - ou pirão - ou polenta - ou torta de legumes	G G G G G	100/150 50 100 100 100	100/150 50 100 100 100
VI	sobremesa: - frutas (**) - ou doce (pasta/compota, etc) - ou gelatina, flan, pudim, mousse	UND G G	1EQ(***) 40/80 100/100/10	1EQ(***) 40/80 100/100/100
VII	- suco de frutas ou polpa industrializada de frutas	ML	200	200
VIII	- água mineral (200 ml)	Und	1	1

Obs. 1: (*) vegetais: ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

Obs. 2:(**) as frutas ficam condicionadas à safra.

Obs. 3: (***) equivalentes das frutas:

Ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

Obs. 4: a quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

16.3.2. Pacientes infantis:

A) lactentes – as dietas serão compostas exclusivamente de fórmulas lácteas, podendo também, de acordo com o caso do paciente, ser utilizadas as fórmulas não lácteas,

B) até 12 anos de idade, inclusive, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pela Unidade de forma a atender às necessidades individuais do paciente.

16.4. Dietas de restrição: pacientes

16.4.1. Dieta hipoglicídica

Padrão: 1800 kcal/dia (*)

Consistência: normal/branda/pastosa/semilíquida(**)

a) Pequenas Refeições

b) Grandes Refeições

a) Pequenas Refeições			Desjejum	Lanche
Valor Energético Aproximado (Kcal)			360	360
Nº de Ordem	Alimentos e/ou Preparações	Und	Quantidade Preparada	
I	- café (sem açúcar)	ML	50	50
	- ou chá (sem açúcar)	ML	200	200
	- ou mate (sem açúcar)	ML	200	200
II	- leite (sem açúcar) puro	ML	200	200
	- ou leite (sem açúcar) p/café ou	ML	150	150
	leite de soja	ML	200	200
	- ou iogurte dietético	UND	1(200ml)	1(200ml)
III	- pão (com ou sem sal)	G	50	50
	- ou biscoito (c/ ou s/ sal)	G	40	40
	- ou torrada ou bolo diet	G	45/70	45/70
	- ou farinha (para mingau) + biscoito c/ ou s/sal	G	20/25	20/25
IV	- manteiga individual (com ou sem sal)	UND	1(10g)	1(10g)

V	- queijo (com ou sem sal):	G	40		40	
VI	- fruta (***)	UND	1 EQ(****)		-	
VIII	- água mineral (200 ml)	UND	1		1	

Obs. 1: (*) o valor calórico da dieta poderá ser alterado (o acréscimo ou redução de alimentos bem como adição de edulcorantes não implicarão, neste caso, em alteração de preço). Percentual glicídico em torno de 49%.

Obs. 2: fornecer adoçante a base de stevia ou sucralose em sachê ao paciente.

Obs. 3: (**) as dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

Obs. 4: o leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com a ideias.

Obs. 5: o pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação da ideias sem ônus.

Obs. 6: substituir o item ii pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca. Sem ônus.

Obs. 7:(***) as frutas ficam condicionadas à safra.

Obs. 8: (****) equivalentes das frutas:

Ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

Obs. 9: os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão, sem ônus.

b) Grandes Refeições			Almoço	Jantar
Valor Energético Aproximado (Kcal)			500	490
Nº de Ordem	Alimentos e/ou Preparações	Und	Quantidade Preparada	
I	entrada: vegetais a (5% de glicídio) (*): - saladas - ou sopas	G ML	100 250	100 250
II	carnes: - bovina - ou aves sem osso/ com osso - ou peixe (file/posta) - ovo	G G G UND	120 120/240 120/200 2	120 120/240 120/200 2
III	arroz: - ou massas - ou vegetais c (20% de glicídio) (*)	G G G	- 200 200	- 200 200
IV	- leguminosas	G	150	150
V	vegetais b (10% de glicídio) (*) legumes cozidos, em purês, souffles ou sopas	G	150	150
VI	sobremesa: - frutas (**) - ou doces dietéticos - ou gelatinas dietéticas	UND G G G	1 EQ (***) 60 60 60	1 EQ (***) 60 60 60

	- ou compotas dietéticas			
VII	suco de frutas ou polpa de frutas industrializada	ML	200	200
VIII	- água mineral (200ml)	UND	1	1

Obs 1: (*) os vegetais a e b podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

Obs 2:(**) as frutas ficam condicionadas à safra.

Obs 3: (***) equivalentes das frutas:

Ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

Obs 4: a quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

16.4.2. Dieta hipoprotéica

Padrão aproximado: 80 a 120 g proteína (*) / dia

Consistência: normal/branda/pastosa/semilíquida(**)

a) Pequenas Refeições

b) Grandes Refeições

a) Pequenas Refeições			Desjejum	Lanche
Valor Energético Aproximado (Kcal)			360	290
Nº de Ordem	Alimentos e / ou Preparações	UN D	Quantidade Preparada	
I	- leite de vaca - ou iogurte	MI UN D	150 1(200 ml)	150 1(200 ml)
II	- chá 10% - ou café com açúcar ou adoçante.	MI MI	200 50	200 50
III	- pão [com ou sem sal] - ou biscoito (com ou sem sal)	G G	50 40	50 40
IV	- manteiga com ou sem sal individual - ou geléia individual	UN D UN D	1(10G) 1(15G)	1(10G) 1(15G)

V	- água mineral (200 ml)	UN D	1		1	
VI	- fruta (***)	G	1 EQ (****)		-	

Obs. 1: (*) a quantidade de proteína/dia da dieta de restrição pode ser alterada, não implicando nesse caso em alteração de preço.

Obs. 2: (**) as dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

Obs. 3: o leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o Ideas.

Obs. 4: substituir o item i pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

Obs. 5: o pão das pequenas refeições será francês ou de forma, integral o light de acordo com a solicitação do Ideas sem ônus.

Obs. 6:(***) as frutas ficam condicionadas à safra.

Obs. 7: (****) equivalentes das frutas:

Ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

Obs. 8: os alimentos dos grupos I, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

b) Grandes Refeições			Almoço	Jantar
Valor Energético Aproximado (Kcal)			500	490
Nº de Ordem	Alimentos e / ou Preparações	Und	Quantidade Preparada	
I	entrada: vegetais a, b, c (saladas) (*)	G	80/150	80/150
II	- arroz - ou macarrão	G	200	200
		G	200	200
III	- leguminosa	G	150	150
IV	- carne branca ou vermelha - ou ovo	G	80/120	80/120
		UND	1	1
V	guarnição: - vegetais b (*) - -ou farinhas	G	100	100
		G	50	50
VI	sobremesa: - frutas (**) - ou doces caseiros - creme de leite	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
		G	80	80
		G	15	-

VII	- suco de frutas ou polpa de frutas industrializada	ML	200	200
VIII	- água mineral (200 ml)	UND	1	1

Obs. 1: (*) os vegetais a e b podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

Obs. 2:(**) as frutas ficam condicionadas à safra.

Obs. 3: (***) equivalentes das frutas:

Ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

Obs. 4: a quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

16.4.3. Dieta isenta de lactose

Consistência: normal/branda/pastosa/semilíquida(*)

a) Pequenas Refeições

b) Grandes Refeições

a) Pequenas Refeições			Desjejum		Lanche	
Valor Energético Aproximado (Kcal)			285		285	
Nº de Ordem	Alimentos e / ou Preparações	Und	Quantidade Preparada			
I	- leite de soja ou deslactosado com ou sem açúcar ou adoçante.	ML	150		150	
II	- pão - ou biscoito ou torrada	G G	50 45/40		50 45/40	
III	- fruta (**)	UND	1EQ(***)		-	
IV	- chá com açúcar/adoçante - ou café	MI MI	200 50		200 50	
V	- queijo (com ou sem sal) de soja (tofu) - geléia de fruta individual:	G UND	30 1(15G)		30 1(15G)	
VI	- água mineral (200 ml)	UND	1		1	

Obs. 1: (*) as dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

Obs. 2: o pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do Ideas sem ônus.

Obs. 3:(**) as frutas ficam condicionadas à safra.

Obs. 4: (***) equivalentes das frutas:

- ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

Obs. 5: os alimentos dos grupos I e II poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

b) Grandes Refeições			Almoço	Jantar
Valor Energético Aproximado (Kcal)			500	490
Nº de Ordem	Alimentos e / ou Preparações	Und	Quantidade Preparada	
I	entrada: vegetais a (em saladas) (*)	G	80	80
II	cereal: - arroz - ou macarrão	G	200	200
		G	200	200
III	carnes: - bovina - ou aves sem osso/com osso - ou peixe (file/posta) - ovo	G	120	120
		G	120/240	120/240
		G	120/200	120/200
		UND	2	2
IV	guarnição: - vegetais b ou c(*)	G	150	150
V	- leguminosas	G	150	150
VI	sobremesa: - frutas em geral (**) - ou doces caseiros isentos de lactose	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
		G	100	100
VII	- suco de frutas ou polpa de frutas industrializada	ML	200	200
VIII	- água mineral (200 ml)	UND	1	1

Obs. 1: (*) os vegetais a e b podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

Obs. 2:(**) as frutas ficam condicionadas à safra.

Obs. 3: (***) equivalentes das frutas:

Ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

Obs. 4: a quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

16.4.4. Dieta isenta de glúten

Consistência: normal/branda/pastosa/semilíquida (*)

a) Pequenas Refeições

b) Grandes Refeições

a) Pequenas Refeições			Desjejum		Lanche	
Valor Energético Aproximado (Kcal)			285		285	
Nº de Ordem	Alimentos e / ou Preparações	Und	Quantidade Preparada			
I	- leite ou iogurte com ou sem açúcar ou adoçante.	MI	150		150	
II	- pão / sem glúten - ou biscoito ou torrada / sem glúten	G G	50 45/40		50 45/40	
III	- fruta (**)	UND	1EQ(***)		-	
IV	- chá com açúcar/adoçante - ou café	MI MI	200 50		200 50	
V	- queijo (com ou sem sal). - geléia de fruta ou manteiga individual:	G UND	30 1(15G)		30 1(15G)	
VI	- água mineral (200 ml)	UND	1		1	

Obs. 1: (*) as dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

Obs. 2: o pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light sem glúten ou de acordo com a solicitação do Ideas sem ônus.

Obs. 3:(**) as frutas ficam condicionadas à safra.

Obs. 4: (***) equivalentes das frutas:

- ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

Obs. 5: os alimentos dos grupos I e II poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha isenta de glúten e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão sem glúten nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

b) Grandes Refeições			Almoço	Jantar
Valor Energético Aproximado (Kcal)			500	490
Nº de Ordem	Alimentos e / ou Preparações	Und	Quantidade Preparada	
I	entrada: vegetais a (em saladas) (*)	G	80	80
II	cereal: - arroz - ou macarrão sem glúten	G	200	200
		G	200	200
III	carnes: - bovina - ou aves sem osso/com osso - ou peixe (file/posta) - ovo	G	120	120
		G	120/240	120/240
		G	120/200	120/200
		UND	2	2
IV	guarnição: - vegetais b ou c(*)	G	150	150
V	- leguminosas	G	150	150
VI	sobremesa: - frutas em geral (**) - ou doces caseiros sem glúten.	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
		G	100	100
VII	- suco de frutas ou polpa de frutas industrializada	ML	200	200
VIII	- água mineral (200 ml)	UND	1	1

Obs. 1: (*) os vegetais a e b podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva extra virgem.

Obs. 2:(**) as frutas ficam condicionadas à safra.

Obs. 3: (***) equivalentes das frutas:

Ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

Obs. 4: a quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

16.4.5. Dieta hipossódica

Consistência: normal/branda/pastosa/semilíquida (*)

a) Pequenas Refeições

b) Grandes Refeições

a) Pequenas Refeições			Desjejum	Lanche
Valor Energético Aproximado (Kcal)			360	360
Nº de Ordem	Alimentos e / ou Preparações	Und	Quantidade Preparada	
I	café (com ou sem açúcar) - ou chá (c/ ou s/ açúcar) - ou mate (c/ ou s/ açúcar)	ML	50	50
		ML	200	200
		ML	200	200
II	leite puro (c/ ou s/ açúcar) - ou leite para café (c/ ou s/ açúcar) - ou iogurte comum - ou achocolatado	MI	200	200
		MI	150	150
		UND	1(200ml)	1(200ml)
		MI	200	200
III	- pão (sem sal) - ou biscoito (sem sal) - ou torrada (sem sal) - ou farinha (para mingau) +biscoito - bolo	G	50	50
		G	40	40
		G	40	40
		G	20/40	20/40
		G	-	80
IV	- manteiga individual (sem sal) - ou geléia de fruta individual	UND	1(10G)	1(10G)
		UND	1(15G)	1(15G)
V	- queijos (sem sal)	G	40	40
VI	- frutas (**)	UND	1EQ(***)	-
VII	- água mineral (200 ml)	UND	1	1

Obs 1: (*) as dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

Obs 2: o leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com a ideas.

Obs 3: substituir o item i pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

Obs 4: o pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação da ideas sem ônus.

Obs 5:(**) as frutas ficam condicionadas à safra.

Obs 6: (***) equivalentes das frutas:

- ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

Obs 7: os alimentos dos grupos ii, iii e iv poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

b) Grandes Refeições			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	Alimentos e / ou Preparações	Und	Quantidade Preparada	
I	entrada: - vegetais a, b e/ou c, (*) - massas e leguminosas - em saladas - ou sopas	G	100	100
		G	100	100
		ML	250	250
II	- massa e/ ou arroz	G	200	200
III	-leguminosas	G	150	150
IV	carnes: - bovina - ou aves (s/ osso e c/ osso) - ou peixe (filé ou posta) - ovo	G	120	120
		G	120/200	120/200
		G	120/200	120/200
		UND	2	2
V	guarnição: - vegetais a, b e/ou c (*). - ou farofa - ou pirão - ou polenta	G	100/150	100/150
		G	50	50
		G	100	100
		G	100	100
VI	sobremesa: - frutas (**) - ou doces (pasta / compota) - ou gelatina, flan, pudim	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
		G	80	80
		G	100/100/100	100/100/100
VII	- suco de frutas ou polpa de frutas industrializada	ML	200	200
VII	- água mineral (200 ml)	UND	1	1

Obs.1: O sal adicional necessário deverá ser fornecido em embalagem individual contendo 1g cada.

Obs.2: (*) os vegetais a e b podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

Obs. 3:(**) as frutas ficam condicionadas à safra.

Obs. 4: (***) equivalentes das frutas:

Ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

Obs.5: a quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

16.4.6. Dieta hipolipídica

Consistência: normal/branda/pastosa/semilíquida (*)

a) Pequenas Refeições

b) Grandes Refeições

a) Pequenas Refeições			Desjejum	Lanche
Valor Energético Aproximado (Kcal)			360	360
Nº de Ordem	Alimentos e / ou Preparações	Und	Quantidade Preparada	
I	- café (com ou sem açúcar)	ML	50	50
	-ou chá (c/ ou s/ açúcar)	ML	200	200
	- ou mate (c/ ou s/ açúcar)	ML	200	200
II	- leite puro (c/ ou s/ açúcar) desnatado ou soja.	ML	200	200
	- ou leite para café com leite (c/ ou s/ açúcar) desnatado	ML	150	150
	- ou iogurte desnatado	UND	1(200ML)	1(200ML)
III	- pão	G	50	50
	- ou biscoito	G	40	40
	- ou torrada	G	45	45
	- ou farinha (para mingau)	G	20/40	20/40
	+ biscoito			
IV	- geléia de frutas individual	UND	1(15G)	1(15G)
V	- queijos (sem gordura)	G	40	40
VI	- frutas (**)	UND	1EQ(***)	-
VII	- água mineral (200 ml)	UND	1	1

Obs. 1:(*) as dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

Obs. 2: o leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o Ideas.

Obs. 3: substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

Obs. 4: o pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do Ideas sem ônus.

Obs. 5:(**) as frutas ficam condicionadas à safra.

Obs. 6: (***) equivalentes das frutas:

Ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

Obs. 7: os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares sem ônus.

B) Grandes Refeições			Almoço	Jantar
Valor Energetico Aproximado (Kcal)			890/965	790/840
Nº de Ordem	Alimentos e/ou Preparações	Und	Quantidade Preparada	
I	entrada: - vegetais a, b e/ou c, (*) massas e leguminosas - em saladas - ou sopas	G ML	100 250	100 250
II	-massa e/ ou arroz	G	200	200
III	-leguminosas	G	150	150
IV	carnes: - bovina - ou aves (s/ osso e c/ osso) - ou peixe (filé ou posta) - ovo	G G G UND	120 120/240 120/200 2	120 120/240 120/200 2
V	guarnição: - vegetais a, b e/ou c (*). - ou pirão - ou polenta	G G G	100/150 100 100	100/150 100 100
VI	sobremesa: - frutas (**) - ou doces (pasta / compota) - ou gelatina	UND G G	1EQ(***) 80 100	1EQ(***) 80 100
VII	- água mineral (200 ml)	UND	1	1
VIII	- suco de frutas ou polpa de frutas industrializada	ML	200	200

Obs.1: (*) os vegetais a e b podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

Obs.2:(**) as frutas ficam condicionadas à safra.

Obs.3: (***) equivalentes das frutas:

- ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

Obs.4: a quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

16.4.7. Dieta Líquida

Padrão: 1200 kcal/dia

Consistência: líquida

a) Pequenas Refeições

b) Grandes Refeições

a) Pequenas Refeições	Desjejum		Lanche	
Valor Energético Aproximado (Kcal)	300		300	
<ul style="list-style-type: none"> - chá ou mate ou leite ou café com leite (200 ml); - ou suco de frutas (*) naturais com ou sem vegetais (200 ml); - ou frutas (*) liquidificadas com ou sem leite, com ou sem complemento de farinha (200 ml); - ou mingau (5% ou 10% de farinha) com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem - glucose de milho, com ou sem maltodextrina (200 ml); - ou iogurte comum ou dietético (200 ml); - + geléia de mocotó (50g) ou gelatina (80g) ou sorvete (100 ml) - + água mineral (200 ml) 				

Obs. 1: o leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o Ideas.

Obs. 2: substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

Obs. 3: (*) equivalentes das frutas:

Ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

Obs. 4:(*) as frutas ficam condicionadas à safra.

B) Grandes Refeições	Almoço	Jantar
Valor Energético Aproximado (Kcal)	350	350
I) Porção 300 ml <ul style="list-style-type: none"> - caldo de legumes com ou sem carne - ou caldo de legumes tamisados - ou sopa creme com carne e/ou creme de leite e/ou ovo - ou canja ou canja liquidificada - ou caldo de feijão; 		

II) geléia de mocotó (50g) - ou gelatina (80g) - ou creme de frutas naturais (150g) - ou pudins (80g);
III) porção 200 ml - suco de frutas ou polpa de fruta industrializada coados, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina
IV) - água mineral (200 ml)

16.4.8. Dieta líquida sem resíduos

Padrão: 550 kcal/dia
 Consistência: líquida

- a) Pequenas Refeições
- b) Grandes Refeições

a) Pequenas Refeições	Desjejum		Lanche	
Valor Energético Aproximado (Kcal)	115		115	
- Chá claro (200 ml); - ou suco de frutas (*) naturais claros (200 ml); - ou água de coco (200 ml); - gelatina clara (100ml); - + água mineral (200 ml).				

b) Grandes Refeições	Almoço	Jantar
Valor Energético Aproximado (Kcal)	160	160
I) Porção 300 ml - caldo de legumes		
II) Porção 100 ml - Gelatina diet		
III) Porção 200 ml - suco de frutas ou polpa de fruta industrializada coados sem sacarose, sem adoçante, sem glucose de milho, com maltodextrina		
IV) Água Mineral (200 ml)		

16.4.9. Dieta com redução de resíduos:

Esta dieta terá composição idêntica à das dietas básicas, com substituição dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

- a) Pequenas Refeições
- b) Grandes Refeições

Obs. Em todas as refeições deverá ser fornecido um copo de água mineral de 200 ml.

16.4.10. Dietas de acréscimo - Pacientes:

As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas complementadas com alimentos e preparações ricas no nutriente adequado.

- a) Pequenas Refeições
- b) Grandes Refeições

Obs. Em todas as refeições deverá ser fornecido um copo de água mineral de 200 ml.

17. CATEGORIAS DE KIT EXAME (DESCRIÇÃO DO KIT).

Kit Exame		
I	Biscoito salgado	50G
II	Geléia ou manteiga	10 G
III	Queijo tipo polenguinho ou similar	17G
IV	Fruta (banana, maçã ou laranja)	1 UND
V	Achocolatado de caixa ou suco de fruta caixa	200ML

18. DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

18.1. O faturamento será mensal, incidindo sobre as refeições, unidade ou fração de unidade de alimentos e preparações efetivamente fornecidas, respeitando o critério a seguir estabelecido:

Tipo	Forma De Cobrança	Tipo De Refeição Ou Dieta
Funcionários	Por unidade de pequena ou grande refeição	Desjejum / almoço / lanche/jantar/

Tipo	Forma De Cobrança	Tipo De Refeição Ou Dieta
Acompanhantes	Por unidade de pequena ou grande refeição	Desjejum / almoço/ lanche (*) / jantar
Pacientes (Adultos e Infantis) (**)	<p>a) por unidade de pequena ou de grande refeição</p> <p>b) por unidade ou fração de unidade dos alimentos e preparações complementares fórmulas lácteas</p> <p>Por alimento “<i>in natura</i>”, preparado ou industrializado, respeitando o preço corrente na praça.</p>	<p>- Dietas básicas: normal, branda, pastosa, semiliquida, líquida (***)</p> <p>- dietas de restrição</p> <p>- dietas para lactentes</p> <p>- acréscimo das dietas básicas</p> <p>- outras dietas</p> <p>- alimentos e preparações extras, fórmulas lácteas (especificados neste edital)</p>

19. LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO

19.1. Para pacientes

19.1.1. Material descartável

19.1.1.1. Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 200 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos, com exceção das vitaminas que serão fornecidas no copo de 300 ml.

19.1.1.2. Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm;

19.1.1.3. Embalagem plástica com tampa para sobremesa;

19.1.1.4. Embalagem plástica para talheres;

19.1.1.5. Etiqueta para identificação de acordo com a padronização da SND da unidade;

19.1.1.6. Embalagem alumínio com tampa tipo “quentinha ou marmitex” com três ou quatro divisões e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;

19.1.1.7. Embalagem de plástico, tipo frasco de soro, necessários para dietas por sonda;

19.1.1.8. Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável;

19.1.1.9. Canudo articulado embalado individualmente.

**** Obs.** Todos os materiais descartáveis com aprovação prévia do **IDEAS**, e com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta

19.1.2. Utensílios para lactário

19.1.2.1. Mamadeiras completas de várias capacidades, de plástico resistente incolor transparente ou de vidro;

19.1.2.2. Mamadeira chuquinha, bicos de látex ou silicone, ortodôntico ou não, recipientes e/ou copinhos de vidro, escovas de cerdas escuras, panela de aço inox, jarra de vidro graduada, colheres de polipropileno;

19.1.2.3. Organizadores com tampa para esterilização de mamadeiras a frio;

19.1.2.4. Pinças de aço inoxidável;

19.1.2.5. Frasco para fornecimento das fórmulas lácteas.

19.1.2.6. Caixa térmica para transporte de mamadeira e módulos.

19.2. Para funcionários:

19.2.1. Utensílios

19.2.1.1. Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável;

19.2.1.2. Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa.

****Obs.** Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas conforme solicitado pela **CONTRATADA**, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório.

19.2.2. Material descartável

19.2.2.1. Copo plástico com capacidade de 100 ml que não se deforme com o manuseio comum;

19.2.2.2. Copo com capacidade de 200 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;

19.2.2.3. Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm;

19.2.2.4. Embalagem plástica com ou sem tampa, para sobremesa;

19.2.2.5. Copo plástico com capacidade de 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;

**** Obs.** Todos os materiais descartáveis com aprovação prévia do **IDEAS**, e com especificidade adequada (tamanho e capacidade) garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório.

19.3. Utensílio e material descartável para guarda e transporte

19.3.1. De gêneros:

19.3.1.1. Contentores plásticos transparentes com tampa, para

depósito de gêneros alimentícios;

19.3.1.2. Contentores plásticos isotérmicos para transporte.

19.3.2. De lixo:

19.3.2.1. Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes;

19.3.2.2. Recipientes com tampas acionadas por pedal.

20. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Hospital Estadual Alberto Torres (HEAT), localizado na Rua Osório Costa, S/N, Colubandê, São Gonçalo/RJ;

Hospital Estadual Prefeito João Batista Cáffaro (HEPJBC), localizado na Rua Projetada, S/N, Manilha, Itaboraí/RJ.

Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24H São Gonçalo I, localizado na Rodovia Amaral Peixoto, S/N – Colunbandê – São Gonçalo/RJ.

21. DA ENTREGA DAS PROPOSTAS TÉCNICA E DE PREÇOS

21.1. As propostas de prestação de serviços acompanhada da respectiva cotação de preço deverão ser enviadas para o e-mail: chamamento-rjsgohsp01@ideas.med.br, contendo obrigatoriamente na descrição do assunto do e-mail: **Proposta de preço - Edital de Chamamento Público Nº 002/2020 – Complexo Alberto Torres.**

21.2. As propostas enviadas com descrição de assunto diverso ao descrito no item 21.1, serão automaticamente desclassificadas.

21.3. O presente edital observará o seguinte cronograma de datas:

Abaixo segue o cronograma de datas:

Data	Evento
26 de novembro de 2020	Data para visita técnica nas Unidades 14 às 16hs.
27 de novembro de 2020	Data limite para recebimento das propostas
30 de novembro de 2020	Data estimada para publicação e envio dos resultados de avaliação das propostas
01 de dezembro de 2020	Data estimada para assinatura do contrato

22. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 22.1. Não poderão participar do presente processo, em consagração ao princípio da moralidade e impessoalidade, empresas que:
- 22.2. Possuam em seu quadro societário pessoas que mantenham vínculo com o **IDEAS** ou da filial onde o serviço será prestado;
- 22.3. Possuam em seu quadro societário servidores públicos vinculados a Secretaria de Saúde do Estado do Rio de Janeiro (SES/RJ).

23. DA DOCUMENTAÇÃO

- 23.1. As empresas interessadas em participar do presente processo de seleção deverão apresentar os documentos abaixo relacionados:

Item	Documento
1	Cópia autenticada do contrato social e alterações.
2	Certidão específica expedida pela junta comercial e/ou cartório de pessoa jurídica que atestem alterações contratuais, para os casos em que não houver consolidação do contrato social.
3	Alvará da Prefeitura do Município onde se localiza a sede da empresa.
4	Comprovante de inscrição no CNPJ/MF, que deverá conter a atividade econômica principal está de acordo com o contrato social da contratada e serviço que se pretende contratar.
5	Certidão Negativa de Débito FGTS.
6	Certidão Negativa de Débito Tributário da União.
7	Certidão Negativa de Débito Tributário Estadual.
8	Certidão Negativa de Débito Tributário Municipal.
9	Certidão Negativa de Débito Trabalhista.
10	Certidão Negativa do Distribuidor Cível (falência).
11	Declaração de inexistência de membro, administrador ou sócio, integrante dos quadros do IDEAS e/ou que possua relação de parentesco, consanguíneo ou por afinidade, até o terceiro grau, com membros do Conselho de Administração, Conselho Fiscal, diretorias técnicas, gerências administrativas ou colaborador do setor objeto da contratação no IDEAS.

12	Declaração negativa do “Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS”;
13	Declaração de inexistência de membro, administrador ou sócio, vinculado à Secretaria de Saúde do Estado do Rio de Janeiro (SES/RJ).
14	Declaração de Consentimento e Ciência Anticorrupção, em que o interessado declara compromisso com as disposições da Lei Federal n. 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e Decreto Federal n. 8.420/2015.
15	Registro no Conselho Regional de Nutricionista
16	Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto do presente chamamento.
17	Balanco patrimonial, e demonstrações contábeis do último exercício social devidamente publicadas na imprensa oficial, tratando-se de sociedades por ações; vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta, onde possa ser verificada a capacidade financeira de execução do contrato;
18	Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o proponente já realizou prestação de serviço compatível com o objeto deste Instrumento Convocatório, ou cópia de contrato firmado comprovando que a proponente efetuou de forma satisfatória o fornecimento do objeto do Chamamento Público.
19	Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor, conforme o inciso XXXIII. 7o da Constituição Federal, para os fins do disposto no inciso V do art. 98 da Lei Estadual nº 9.433/05, deverá ser apresentada declaração quanto ao trabalho do menor.

23.2. A não apresentação da documentação juntamente com a proposta técnica implicará na desclassificação da concorrente.

24. DAS PROPOSTAS TÉCNICAS E DE PREÇOS

24.1. As propostas de prestação de serviços deverão contemplar as atividades descritas no item 1 deste edital.

24.2. As propostas de preços deverão seguir o valor limite para os serviços e as diretrizes indicadas nos Anexos II, III e IV deste edital.

24.3. Os documentos e a proposta de prestação de serviços entregues pelos interessados serão analisados pela Comissão Avaliadora.

24.4. Na hipótese de apresentação de propostas de preços acima dos valores orçados para que se pretende contratar (Anexo II) a Comissão Avaliadora poderá convocar novos possíveis fornecedores, reabrindo-se, conseqüentemente, prazo para apresentação das propostas a ser divulgado no site do Ideas no setor “Forneça para o Ideas”.

25. DO DESEMPATE

- 25.1. Em caso de proposta com valores idênticos a Comissão Avaliadora convocará os participantes classificados, de forma sequencial, a apresentarem lances verbais, inferiores ao valor total da proposta apresentada.
- 25.2. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela Comissão Avaliadora, implicará na exclusão da empresa participante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.
- 25.3. Após esse ato, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas definidas no objeto deste edital e seus anexos, exclusivamente pelo critério de **MENOR PREÇO GLOBAL**.

26. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

- 26.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos acerca do presente edital em até 01 (um) dia útil antes da data fixada para apresentação das propostas, por meio do endereço eletrônico: chamamento-rjsgohsp01@ideas.med.br

27. DA IMPUGNAÇÃO

- 27.1. Publicada a ata de julgamento das propostas, a EMPRESA PROPONENTE poderá apresentar impugnação, devidamente motivada, no prazo de 02 (dois) dias;
- 27.2. A ausência de manifestação motivada das empresas no prazo disposto no item 27.1 importará a decadência do direito de impugnação, bem como do objeto pelo responsável do certame à EMPRESA vencedora, caso persista o interesse na contratação por parte do **IDEAS**.
- 27.3. Decididas as impugnações, será publicado o resultado definitivo de julgamento das propostas.
- 27.4. As razões de impugnação deverão ser apresentadas via e-mail: chamamento-rjsgohsp01@ideas.med.br

28. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 28.1. A fiscalização dos serviços prestados pela vencedora do presente Chamamento ficará a cargo da **CONTRATANTE**;
- 28.2. A fiscalização e acompanhamento do contrato pela Contratante não exclui ou reduz a responsabilidade da Contratada, que é total e irrestrita em relação ao objeto executado, inclusive perante terceiros, respondendo a mesma por qualquer falta, falha, problema, irregularidade ou desconformidade observada na execução dos serviços
- 28.3. A inabilitação da empresa em qualquer fase do procedimento, importa na preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes;
- 28.4. Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender a qualquer das disposições do presente Edital.
- 28.5. Em nenhuma hipótese será concedido prazo para apresentação de documentação e proposta exigidas no presente Edital e não apresentadas no momento do encaminhamento da proposta.
- 28.6. Não serão admitidas, por qualquer motivo, modificações ou substituições de propostas ou a juntada intempestiva de outros documentos.
- 28.7. O presente procedimento de escolha poderá ser revogado pelo IDEAS a qualquer tempo, para atender razões de conveniência e oportunidade, bem como anulado, se constatada irregularidade ou ilegalidade, sem que disso resulte, para os participantes, direito a reclamação ou indenização.

29. ANEXO DO EDITAL

- 29.1. Integram o presente Edital:

Anexo I – Instruções para apresentação da Proposta de Preços;
Anexo II – Estimativa de Refeições Mensal e Valor Limite;
Anexo III – Descritivo de alimentação e preparações complementares HEAT e HEJBC e Valor Limite;
Anexo IV – Descritivo de Fórmula Infantil HEAT e Valor Limite;
Anexo V – Descritivo de Quadro de Funcionários das Unidades;
Anexo VI – Descritivo de Horários das Refeições;
Anexo VII – Descritivo de Equipamentos Existentes nas Unidades HEAT e HEJBC.



Instituto de Desenvolvimento, Ensino e Assistência à Saúde – IDEAS

Anexo I – Modelo de Proposta de Preço¹

EDITAL 002/2020
Processo Administrativo (2020110307) – (IDEAS/CAT/002/2020)

Ao Instituto de Desenvolvimento, Ensino e Assistência à Saúde - Ideas

A pessoa jurídica de direito privado denominada _____, devidamente inscrita no CNPJ Nº _____, com sede no endereço _____, bairro, cidade, estado, neste ato representada por seu sócio administrador Sr. _____, apresenta sua proposta de preço² para o Chamamento Público Nº 012/2020, cujo objeto é a _____, contida no Lote _____, conforme planilha abaixo³.

Tabela 1 – Preço Global da Proposta (10 meses)

HEAT	Estimativa Mensal	Valor Mensal
Desjejum Funcionário + Acompanhante	6.300	0,00
Almoço / Jantar Funcionário + Acompanhante	13.200	0,00
Lanche Funcionário + Acompanhante	5.400	0,00
Dejejum Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	5.100	0,00
Dejejum Paciente Líquida Restrita	90	0,00
Colação Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	300	0,00
Colação Paciente Líquida Restrita		
Almoço / Jantar Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	10.500	0,00

Almoço / Jantar Paciente Líquida restrita	160	0,00
Lanche Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	5.400	0,00
Lanche Paciente Líquida restrita	90	0,00
Ceia Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	4.500	0,00
Ceia Paciente Líquida restrita	90	0,00
Café (Litro)	680	0,00
HEJBC	Estimativa Mensal	Valor Mensal
Desjejum Funcionário + Acompanhante	4.050	0,00
Almoço / Jantar Funcionário + Acompanhante	5.850	0,00
Lanche Funcionário + Acompanhante	2.400	0,00
Dejejum Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	2.010	0,00
Dejejum Paciente Líquida Restrita	5	0,00
Colação Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	1.200	0,00
Colação Paciente Líquida Restrita		
Almoço / Jantar Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	4.080	0,00
Almoço / Jantar Paciente Líquida restrita	5	0,00
Lanche Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	2.010	0,00
Lanche Paciente Líquida restrita	4	0,00

Ceia Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi liquida, Liquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	1.980	0,00
Ceia Paciente Liquida restrita	4	0,00
Café (Litro)	36	0,00
UPA	Estimativa Mensal	Valor Mensal
Desjejum Funcionário r + Acompanhante	1.290	0,00
Almoço / Jantar Funcionário r + Acompanhante	2.520	0,00
Lanche Funcionário + Acomapanhnate	1.440	0,00
Dejejum Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	210	0,00
Dejejum Paciente Líquida Restrita	0	0,00
Colação Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi liquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	0	0,00
Colação Paciente Líquida Restrita		
Almoço / Jantar Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi liquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	420	0,00
Almoço / Jantar Paciente Liquida restrita	0	0,00
Lanche Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi liquida, Liquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	210	0,0
Lanche Paciente Liquida restrita	0	0,00
Ceia Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi liquida, Liquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	0	0,00
Ceia Paciente Liquida restrita	0	0,00
Café (Litro)	60	0,00

Descrição- HEAT/HEJBC		Valor mensal
1- Água de coco natural em embalagem Tetra pack	200 ML	0,00
2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás (copo).	200 ML	0,00
3 - Bebidas isotônicas	473 ML	0,00
4 - Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50G	0,00
5 - Bolo industrializado	45 G	0,00
6 - Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	LITRO	0,00
7 - Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 Und	UND	0,00
8 - Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	UND	0,00
9 - Mel de abelha (porção de 30 ml)	UND	0,00
10 - Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	LITRO	0,00
11 - Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja.	LITRO	0,00
12 - Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga.	UND	0,00
13 - Picolé de frutas	UND	0,00
14 - Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30G	0,00
15 - Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	LITRO	0,00
16 - Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	LITRO	0,00
17- Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 G	0,00
18 - Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos Sabores) Tetra Pack	200 ML	0,00
19 - Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	LITRO	0,00
20-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	LITRO	0,00
21- Gelatina comum	100 G	0,00
22- Gelatina dietética	100 G	0,00
23- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100 G	0,00
24- Geléia de frutas comum ou diet. (porção de 15g)	UND	0,00
25- Geléia de mocotó	80 G	0,00
26- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (200ml)	UND	0,00
27- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	UND	0,00
28- Iogurte com frutas e cereal 200ml	UND	0,00
29- Leite com chocolate ou similar	LITRO	0,00
30- Leite fermentado com lactobacilos (80g)	UND	0,00
31- Leite de vaca, tipo "longa vida" (integral, desnatado,	LITRO	0,00

Descrição- HEAT/HEJBC		Valor mensal
semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante		
32- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	UND	0,00
33- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	LITRO	0,00
34-FRUTAS (cruas, assadas ou papas).	150 G	0,00
* Abacaxi	150 G	0,00
* Ameixa seca	150 G	0,00
* Banana	150 G	0,00
* Laranja	50 G	0,00
* Maçã	150 G	0,00
* Mamão	150 G	0,00
* Melancia	150 G	0,00
* Melão	150 G	0,00
* Pêra	150 G	0,00
* Mamão	150 G	0,00
* Salada de fruta	120 G	0,00
35- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	LITRO	0,00
36- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	LITRO	0,00
37- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro.	LITRO	0,00
38- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	LITRO	0,00
39- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	LITRO	0,00
40-Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K.	LITRO	0,00
41-Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e Hiperprotéico	40 G	0,00
42-Módulo de fibras solúveis	5 G	0,00
43-Módulo com mix de fibras	5 G	0,00
44-Módulo de proteína a base de caseinato	10 G	0,00
45-Módulo de glutamina	5 G	0,00
46-Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10 G	0,00
47-Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10 ML	0,00
48-Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5 G	0,00
49-Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5 G	0,00
50-Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	1,2 G	0,00
51-Ovo	UND	0,00

Descrição do Produto- Fórmula Infantil - HEAT	Valor Mensal
1- Leite em pó modificado, para lactante sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/ proteínas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos. Isento de prebióticos. Não contém glúten.	0,00
2 - Leite em pó modificado, para lactante sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/ proteínas solúveis com predominância de soro de leite, contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Isento de prebióticos. Não contém glúten.	0,00
3 - Fórmula infantil para lactantes de 0 a 06 meses. Com DHA, ARA e Nucleotídeos. À base de Lactose , óleos vegetais, proteínas do soro de leite hidrolisadas enzimaticamente*, oligossacáridos, substâncias minerais (fosfato de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, fosfato de potássio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato cúprico, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), L-arginina, óleo de peixe , vitaminas, L-histidina, bitartrato de colina, L-tirosina, taurina, inositol, nucleótidos, L-carnitina.	0,00
4- Fórmula de transição para lactentes de 06 meses a 12 meses, à base de lactose, óleos vegetais, proteínas do soro de leite hidrolisadas enzimaticamente*, substâncias minerais, oligossacáridos L-arginina, óleo de peixe, vitaminas, L-histidina, L-tirosina.Com DHA, ARA e Nucleotídeos	0,00
5- Fórmula infantil para lactentes de 0 a 06, à base de lactose , óleos vegetais (girassol, coco, colza, palma) e de Mortierella alpina, amido de batata, proteínas do soro de leite hidrolisadas enzimaticamente*, galacto-oligossacáridos, fruto-oligossacáridos, óleo de peixe , L-arginina, vitaminas, L-histidina, bitartrato de colina, L-tirosina, taurina, inositol, nucleótidos, L-carnitina.	0,00
6- Formula infantil para lactentes de 6 a 12, à base de lactose , soro de leite desmineralizado, óleos vegetais, galacto-oligossacáridos, substâncias minerais, óleo de peixe , emulsionante (lecitina de soja), fruto-oligossacáridos, vitaminas (C, E, PP, ácido pantotênico, B1, B2, A, B6, ácido fólico, K, D, biotina, B12).	0,00
7- Complemento alimentar para crianças de 01 a 10 anos de idade sem problemas de absorção, que necessitam de nutrição adequada para recuperação e manutenção do estado nutricional. Tendo como fonte de proteína 52% do soro do leite e 48% de caseinato de potássio obtido do leite de vaca, 32% de maltodextrina, 35% de sacarose e 32,5% de xarope de milho, 20% de TCM, 42% de óleo de girassol, 26% de óleo de canola, 7% de óleo de milho e 5% de lecitina de soja. Não contém glúten.	0,00
8- Alimento para suplementação de nutrição enteral ou oral a base de peptídeos, normocalórico, indicado para terapia nutricional precoce em pacientes pediátricos críticos de 01 a 10 anos de idade, com retardo de esvaziamento gástrico e risco de broncoaspiração, com dificuldade na absorção de proteínas intactas associadas a desconforto gástrico intestinais. 100% de proteína do soro do leite hidrolisado, maltodextrina, sacarose, amido de batata, TCM, óleo de canola, óleo de girassol e lecitina de soja. Não contém glúten.	0,00

9-	Fórmula infantil para lactentes de 0 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja com ferro enriquecida com L-metionina como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, DHA + RHA, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Não contem glúten.	0,00
10-	Fórmula infantil para crianças de 0 a 12 meses, que apresentam episódios de regurgitação, enriquecida com ferro e vitaminas. Apresentam em sua composição lactose e amido como fonte de carboidrato, DHA + ARA. Não contém glúten.	0,00
11-	É uma fórmula para crianças de 0 a 12 meses. À base de proteínas: 100% proteína do soro de leite extensamente hidrolisada, maltodextrina e amido de batata, TCM; oleína de palma; óleo de girassol; óleo de canola; óleo de semente de cassis e 1% óleo de peixe.	0,00
12-	É uma fórmula semi-elementar e hipoalergênica, para crianças 0 a 12 meses, à base de proteína extensamente hidrolisada de soro do leite, TCM, óleos vegetais, de Mortierella alpina e de peixe; maltodextrina, vitaminas, minerais, nucleotídeos e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten. Apresenta baixa osmolaridade.	0,00
13-	Fórmula hipoalergênica, a base de proteína extensamente hidrolisada de soja, colágeno e aminoácidos livres. Nutricionalmente completa, isenta de lactose, sacarose, frutose, galactose, glúten e proteína láctea. Pode ser utilizada como fonte exclusiva de alimentação, baixa osmolaridade, peso molecular.	0,00
14-	Alimento em pó para nutrição oral ou enteral para crianças à partir de 01 ano de idade, Nutricionalmente completo e rico em vitaminas minerais. Pode ser adicionado diretamente nos alimentos. Isento de lactose. Não contém glúten.	0,00
15-	Fórmula infantil para crianças de 0 a 03 anos de idade, hipercalórica, Nutricionalmente completa com maior concentração de nutrientes, como proteínas, vitaminas e minerais. Com DHA+ARA+PREBIÓTICOS. Alérgicos a peixes e crustáceos devem evitar o consumo deste produto. Não contém glúten.	0,00
16-	Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e/ou crianças de primeira infância de 0 a 3 anos, destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose e à base de aminoácidos livres.	0,00
17-	Fórmula para crianças à partir de 1 ano. À base de aminoácidos livres, destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose e soja.	0,00
18-	É uma dieta de 03 a 10 anos, fórmula cetogênica, com 4g de gordura para cada 1g de carboidratos, proteínas, enriquecido com todas as vitaminas e minerais em quantidades balanceadas.	0,00
19-	Fórmula elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e Nutricionalmente completa, com 100% de lipídeos vegetais, perfil de carboidratos com 95% de polímeros de glicose e 5 % de amido. Alta absorção.	0,00

20- Fórmula elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e Nutricionalmente suplementada com LC PUFAS (ácidos graxos polinsaturados de cadeia longa, fundamentais para o desenvolvimento neuromotor e visual), antioxidante e isenta de lactose, sacarose, frutose, galactose e glúten. Com alta absorção. Pode ser utilizada como nutrição enteral exclusiva.	0,00
21- Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, maltodextrina. Enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	0,00
22- É um composto lácteo para crianças de 01 a 05 anos, com óleos vegetais e fibras, fonte de Cálcio, Ferro, Zinco, Vitaminas A, B2, B12, B5, E e K, rico em vitaminas C e D, possui DHA, ferro, vitaminas, Contem lactose.	0,00
Total/mês⁴	0,00
Preço Global (para 10 meses)	0,00
Preço Global para 10 meses de (Descrever por Extenso)	0,00

Esta proposta de preço tem validade de 60 (sessenta dias).

Local, data e assinatura do responsável.

¹ O Anexo I refere-se ao modelo que obrigatoriamente deverá ser adotado pela prestadora de serviço interessada para formular sua proposta de preço. **Utilizar papel timbrado, numeração sequencial de página, não rasurar, rubricar e assinar.**

² Só serão aceitas as propostas que contemplem 100% do lote.

³ Deve ser apresentada uma proposta por lote.

⁴ No preço proposto deverão estar computados todos os custos diretos e indiretos necessários para prestação do serviço.

Anexo II - Descritivos de quadro de funcionários para as Unidades

Heat	
Cargo	Quantidade/Plantão
Nutricionista Chefe	01 – Diarista
Nutricionista Plantão	04 – 12 X 36
Cozinheiro Produção	04 – 12 X 36
Cozinheiro Dieta	02 – 12 X 36
Ajudante De Cozinha	02 – 12x 36
Estoquista	02 – 12 X 36
Copeira Produção	12 – 12 X 36
Copeira Dieta	20 – 12 X 36
Copeira Lactarista	04 – 12 X 36
Auxiliar De Serviços Gerais	09 – 12 X 36
Magarefe	01 – Diarista

HEJBC	
Cargo	Quantidade/Plantão
Nutricionista Chefe	01 – Diarista
Nutricionista Plantão	02 – 12 X 36
Cozinheiro Produção	02 – 12 X 36
Cozinheiro Dieta	02 – 12 X 36
Estoquista	01 – Diarista
Copeira Produção	06 – 12 X 36
Copeira Dieta	08 – 12 X 36
Auxiliar De Serviços Gerais	04 – 12 X 36
Magarefe	01 – Diarista

UPA	
Cargo	Quantidade/Plantão
Copeira Produção	4 – 12 X 36

Anexo III - Descritivos de horários das refeições

HEAT			
Refeições	Paciente	Funcionário	Acompanhante
Desjejum	07:15 ÁS 8:40 H	07:30 ÁS 08:30 H	07:30 ÁS 08:30 H -
Colação	09:00 H	-	-
Almoço	12:00 ÁS 13:40 H	11:00 – 14:00 H	11:00 – 14:00 H -
Lanche	15:15 H	16:00 ÁS 17:00 H	16:00 ÁS 17:00 H
Jantar	17:45 ÁS 18:50 H	20:00 ÁS 22:00 H	20:00 ÁS 22:00 H -
Ceia	20:30 H	-	-

HEJBC			
Refeições	Paciente	Funcionário	Acompanhante
Desjejum	07:00 ÁS 8:30 H	07:30 ÁS 08:30 H	07:30 ÁS 08:30 H -
Colação	09:00 H	-	-
Almoço	11:30 ÁS 14:00 H	11:30 – 14:00 H	13:30 – 14:00 H -
Lanche	15:00 ÁS 16:30	16:00 ÁS 17:00 H	16:30 ÁS 17:00 H
Jantar	17:30 ÁS 19:00 H	20:00 ÁS 22:00 H	20:00 ÁS 22:00 H -
Ceia	20:30 H	-	-

UPA			
Refeições	Paciente	Funcionário	Acompanhante
Desjejum	07:00 ÁS 7:30 H	07:30 H	07:30 H
Colação	-	-	-

UPA			
Refeições	Paciente	Funcionário	Acompanhante
Almoço	12:00 H	12:00 H	12:00 H
Lanche	15:00 H	16:00 H	16:00 H
Jantar	17:30 ÀS 18:00 H	19:00 H	19:00 H
Ceia	-	-	-

Anexo IV - Descritivos de equipamentos existentes nas unidades

HEAT e HEJBC

Tipo	Área	Quantidade
Pass-through	Hall Cozinha	01
Cortina de ar	Hall Cozinha	04
Geladeira doméstica	Hall Cozinha	02
Mesa de aço inox	Hall Cozinha	01
Mesa de escritório	Hall Cozinha	01
Carrinho de dieta em aço inox	Hall Cozinha	05
Carrinho de dieta em polipropileno	Hall Cozinha	04
Pia aço inox com duas cubas	Lavagem	02
Pia aço inox com uma cuba	Lavagem	01
Escorredor industrial em inox	Lavagem	02
Prateleira de aço inox	Lavagem	01
Lava louça	Lavagem	01
Balcão térmico quente	Refeitório	01
Balcão térmico frio	Refeitório	01
Mesa de refeitório retangular	Refeitório	25
Cadeira de refeitório	Refeitório	98
Ar condicionado Split	Refeitório	03
Cortina de ar	Refeitório	02
Mesa de escritório	Refeitório	01
Mesa de aço inox	Refeitório	02
Freezer horizontal duas portas	Estoque	01
Balança	Estoque	01
Pia aço inox com uma cuba	Estoque	01
Câmara de refrigeração de laticínio e frios	Estoque	01
Câmara para hortifrutigranjeiros	Estoque	01
Prateleira em aço inox	Estoque	02
Prateleira em ferro	Estoque	23
Cortina de ar	Estoque	01
Fogão 08 bocas	Cozinha	01
Fogão 06 bocas	Cozinha	01
Liquidificador 10 litros	Cozinha	02
Caldeira	Cozinha	01
Caldeira	Cozinha	01
Mesa de aço inox	Cozinha	05
Pia aço inox com uma cubas	Cozinha	02
Chapa industrial	Cozinha	01
Fritadeira industrial	Cozinha	01
Coifa em aço inox	Cozinha	02

Tipo	Área	Quantidade
Picador de legumes	Cozinha	01
Forno combinado	Cozinha	01
Descascador de legumes	Cozinha	01
Fatiador de frios	Cozinha	01
Prateleira em aço inox	Cozinha	02
Liquidificador industrial em aço inox	Cozinha	02
Balcão em aço inox com geladeira	Cozinha	02
Boiler de aquecimento de água	Cozinha	01
Cortina de ar	Cozinha	02
Pia aço inox com uma cuba	Área de porcionamento	01
Balcão térmico quente	Área de porcionamento	03
Mesa em aço inox	Área de porcionamento	01
Balcão em aço inox com geladeira	Magarefe	01
Amaciador e moedor de carnes	Magarefe	01
Pia aço inox com uma cuba	Magarefe	01
Tabua de corte para carne polietileno	Magarefe	01
Geladeira doméstica	Lactário	01
Pia em aço inox com uma cuba	Lactário	02
Mesa em aço inox	Lactário	01
Ar condicionado Split	Lactário	01
Balança eletrônica digital	Lactário	01
Prateleira em MDF	Lactário	01
Micro-ondas	Lactário	01
Liquidificador doméstico 1,5 l	Lactário	01
Espremedor de frutas	Lactário	01
Armário para vestiário feminino com 4 portas	Banheiro	03
Armário para vestiário masculino com 12 portas	Banheiro	01
Armário para vestiário masculino com 9 portas	Banheiro	01
Computador	Sala da nutrição	01
Bancada em L (MDF).	Sala da nutrição	01
Prateleira em L (MDF).	Sala da nutrição	03
Ar condicionado Split	Sala da nutrição	01

HEJBC

Tipo	Área	Quantidade
Pass-through	Hall Cozinha	01
Geladeira doméstica	Hall Cozinha	01
Mesa de aço inox	Hall Cozinha	01
Pia aço inox com uma cuba	Hall Cozinha	01
Pia aço inox com duas cubas	Hall Cozinha	01
Carrinho de dieta em polipropileno	Hall Cozinha	04
Pia aço inox com duas cubas	Lavagem	02
Prateleira de ferro	Lavagem	04
Escorredor industrial em inox	Lavagem	03
Prateleira de aço inox p/ painéis	Lavagem	01
Lava louça	Lavagem	01
Balcão térmico quente	Refeitório	01
Balcão térmico frio	Refeitório	01
Mesa de refeitório retangular	Refeitório	15
Cadeira de refeitório	Refeitório	52
Ar condicionado Split	Refeitório	02
Balança	Estoque	01
Câmara de refrigeração de laticínio e frios	Estoque	01
Câmara para hortifrutigranjeiros	Estoque	01
Prateleira em ferro	Estoque	10
Fogão 10 bocas	Cozinha	01
Chapa industrial	Cozinha	01
Fritadeira industrial	Cozinha	01
Coifa em aço inox	Cozinha	04
Picador de legumes	Cozinha	01
Forno combinado	Cozinha	01
Fatiador de frios	Cozinha	01
Liquidificador industrial em aço inox	Cozinha	02
Boiler de aquecimento de água	Cozinha	01
Pia aço inox com uma cuba	Área de porcionamento	01
Balcão térmico quente	Área de porcionamento	02
Mesa em aço inox	Área de porcionamento	01
Cortina de ar	Magarefe	01
Balcão em aço inox	Magarefe	02
Pia aço inox com uma cuba	Magarefe	01
Tabua de corte para carne polietileno	Magarefe	02
Armário para vestiário unissex com 8 portas	Vestiário	03
Computador	Sala da nutrição	01
Bancada em MDF.	Sala da nutrição	02
Ar condicionado Split	Sala da nutrição	01