

COTAÇÃO PÚBLICA DE PREÇO 016/2021
Hospital Regional do Médio Paraíba Dra. Zilda Arns Neumann – Volta Redonda/RJ
Processo Administrativo (2021014253) – (IDEAS/HDZA/016/2021)
Tipo: Menor Preço

APRESENTAÇÃO

O Instituto de Desenvolvimento, Ensino e Assistência à Saúde – Ideas, pessoa jurídica de direito privado sem fins lucrativos, qualificada como Organização Social no Estado do Rio de Janeiro, torna público a abertura do processo de **COTAÇÃO PÚBLICA DE PREÇO N. 016/2021/HRZA PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS AUTORIZADOS NO HOSPITAL REGIONAL DO MEDIO PARAIBA ZILDA ARNS NEUMANN** que será norteado pelos princípios gerais da Administração Pública esculpidos no artigo 37 da Constituição Federal/88, pelas regras estabelecidas neste Termo de Referência, no Regulamento próprio de compras no mercado nacional e por importação direta e de contratação de obras, bens e serviços que se encontra disponível no site: <https://www.ideas.med.br/>, bem como todas as normas aplicáveis ao serviço e modelo de contratação.

As empresas interessadas em participar da Cotação Pública de Preço acima mencionada deverão observar as seguintes orientações:

1. DO OBJETO A SER CONTRATADO

1.1 Visa o Chamamento detalhar os elementos necessários à contratação de empresa especializada na área de alimentação para a produção de refeições e água mineral aos pacientes, colaboradores e outros autorizados no Hospital Regional do Médio Paraíba Zilda Arns Neumann, gerido pelo Instituto de Desenvolvimento, Ensino e Assistência à Saúde (IDEAS).

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 (duzentos) ml (mililitros), 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 DO SERVIÇO

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 competente 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 higiênicas sanitárias adequadas, a serem distribuídas nas dependências do no Hospital Regional do Médio Paraíba Zilda Arns Neumann.

3. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

3.1. O contrato de prestação de serviço ao qual estará vinculado ao objeto deste Termo de Referência terá vigência por 08 (oito) meses, iniciando-se com a assinatura do instrumento contratual.

3.2. A vigência do contrato está vinculada ao Contrato de Gestão celebrado com o Estado do Rio de Janeiro e que versa sobre o gerenciamento e a operacionalização do Hospital Regional do Médio paraíba Dra. Zilda Arns Neumann. Assim, excepcionalmente, se aquele contrato principal for rescindido por qualquer motivo e a qualquer tempo, tendo em vista a imprevisibilidade desse fato, o contrato de prestação de serviço se resolverá ao mesmo tempo e de maneira automática e instantânea, sem que haja a necessidade de nenhuma comunicação formal neste sentido por nenhuma das partes, hipótese em que não haverá a cominação de multa, penalidade ou indenização.

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO AS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS

4.1. Possuir obrigatoriamente cozinha industrial e estoque central situado no Estado do Rio de Janeiro.

4.2. Executar e prestar os serviços no Hospital Regional do Médio Paraíba Zilda Arns Neumann, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 (vinte e quatro) horas por dia, 07 (sete) dias da semana, inclusive feriados.

4.3. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Chamamento.

4.4. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso.

4.5. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção.

4.6. 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.

4.7. 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.

4.8. Manter as condições higiênico-sanitárias das instalações.

4.9. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios do Hospital Regional do Médio Paraíba Zilda Arns Neumann, bem como tudo que a elas disser respeito.

4.10. É de responsabilidade da CONTRATADA a instalação e manutenção de catracas para controle de acesso de usuários no Hospital Regional do Médio Paraíba Zilda Arns Neumann, além de cartões para acesso de acompanhantes e terceirizados, em quantidade solicitada pelo IDEAS.

4.11. 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.

5. OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA QUANTO A ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

5.1. Elaborar cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes, funcionários e acompanhantes submetendo-os a apreciação do IDEAS, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para sua execução.

5.2. 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.

5.3. Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Hospital Regional do Médio Paraíba Zilda Arns Neumann

5.4. Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação do IDEAS.

5.5. 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.

5.6. Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas no cardápio sempre que solicitadas.

5.7. Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações somente serão implantadas mediante concordância e autorização do IDEAS.

6. OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

6.1. Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros.

6.2. Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Chamamento.

6.3. Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada.

6.4. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueira, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos).

6.5. 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.

6.6. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado pelo IDEAS.

6.7. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, aprovados previamente pelo IDEAS, em bom estado de conservação e livres de contaminação.

6.8. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, de 15/09/04 (ANVISA).

6.9. Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço.

7. OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

7.1. 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.

7.2. Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição de refeições, formulações e complementos aos pacientes, a critério do IDEAS.

7.3. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em gerais necessários à execução dos serviços.

7.4. 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.

7.5. É expressamente vedada à CONTRATADA, a utilização das dependências do IDEAS para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades

7.6. 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.

7.7. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.

7.8. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, de 15/09/04 - ANVISA.

7.9. Entregar porções de todas as refeições elaboradas para o Hospital Regional do Médio Paraíba Zilda Arns Neumann, para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo IDEAS.

7.10. 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.

7.11. 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 Hospital Regional do Médio Paraíba Zilda Arns Neumann.

7.12. 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, de 15/09/04 - ANVISA.

7.13. Coletar amostras de no mínimo 100g (cem gramas) 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, de 15/09/04 - ANVISA.

7.14. 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 Hospital Regional do Médio Paraíba Zilda Arns Neumann, a cargo da CONTRATADA, arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade.

7.15. 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.

7.16. Deverá garantir a distribuição pontual de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pela Direção do Hospital Regional do Médio Paraíba Zilda Arns Neumann.

7.17. Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pelo IDEAS para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.

7.18. Atender às solicitações de dietas prescritas, sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência.

7.19. Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante, azeite, vinagre e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários;

7.20. 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.

7.21. Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente, de acordo com os itens que compõem as refeições.

7. OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA QUANTO A HIGIENIZAÇÃO

8.1. 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.

8.2. Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (copas e refeitórios), de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-

250 (duzentos e cinquenta) ppm pronto uso, álcool 70% (setenta por cento) pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

8.3. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% (um por cento) pronto uso para desinfecção de mamadeiras.

8.4. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% (zero vírgula zero dois por cento) pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.

8.5. Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70% (setenta por cento), soluções iodadas, iodóforo, clorhexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

8. OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA QUANTO A SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA

9.1. 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. OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA QUANTO AO FORNECIMENTO DE MAO DE OBRA

10.1. 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.

10.2. Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal operacional, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.

10.3. Caberá à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.

10.4. 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.

10.5. Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento da Unidade onde serão prestados os serviços.

10.6. 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.

10.7. 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).

10.8. Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

10.9. 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.

10.10. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.

10.11. 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.

10.12. Fornecer crachás de identificação, com fotografia recente, a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Hospital Regional do Médio Paraíba Zilda Arns Neumann.

10.13. Afastar imediatamente das dependências do Hospital Regional do Médio Paraíba Zilda Arns Neumann qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada pelo IDEAS, promovendo a sua imediata substituição.

10.14. Promover treinamentos TRIMESTRAIS ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos, de toda Equipe de Trabalho.

10.15. 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

10.16. 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;

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

10.17. 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. OBRIGAÇÃO GERAIS DA CONTRATADA

11.1. É vedado o atendimento emergencial a pacientes da unidade 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.

11.5. Cumprir os horários de recolhimento das bandejas de refeições estabelecidos pela administração do Hospital Regional do Médio Paraíba Zilda Arns Neumann.

11.6. 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.

11.7. Manter as dependências da cozinha e Refeitório sempre em perfeitas condições de uso, conforme legislação vigente.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. 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 Hospital Regional do Médio Paraíba Zilda Arns Neumann, 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.

11.2. Disponibilizar à CONTRATADA as áreas e instalações para a prestação dos serviços, objeto deste Chamamento.

11.3. Descontar da CONTRATADA, mediante relatório emitido pela fiscalização do IDEAS, o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.

12. DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES DOS TERMOS TÉCNICOS

13.1. Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;

13.2. 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.

13.3. 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.

13.4. 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 mastigado e deglutido com pouco esforço. Essa dieta é isenta de especiarias, condimentos fortes, hortaliças e legumes crus.

13.5. Dieta semilíquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;

13.6. 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;

13.7. 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;

13.8. Dieta de acréscimo (hiperproteíca, hipercalórica, hiperlipídica, entre outras) - aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;

13.9. Dieta líquida de prova/líquida restrita - 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, indicado para início de terapia ou desmame da dieta enteral;

13.10. Refeição - qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 – vinte e quatro – horas do dia);

13.11. Desjejum - pequena refeição servida pela manhã;

13.12. Colação - uma refeição ligeira entre o desjejum e o almoço;

13.13. Lanche - pequena refeição servida entre o almoço e jantar;

13.14. Almoço e jantar - refeições principais ou grandes refeições;

13.15. Ceia – uma refeição leve feita ao fim da noite depois do jantar;

13.16. Cardápio - é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos.

13. CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)

14.1 Alimentação de Funcionários:

- Pequenas Refeições;
- Grandes Refeições.

Pequenas Refeições Valor Energético Aproximado (kcal)		Desjejum 490 kcal		Ceia 490 kcal
Alimentos e/ou Preparações		Und	Quantidade Preparada	
I	- café (com ou sem açúcar ou adoçante)	ML	50	50
	- leite (*) (integral, desnatado, semidesnatado)	ML	150	150
	(com ou sem açúcar ou adoçante)			
	- 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	- margarina individual (com ou sem sal)	UND	1(10G)	1(10G)

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

Grandes Refeições Valor Energético Aproximado (kcal)		Almoço 1200 kcal		Jantar 1200 kcal
Alimentos e/ou Preparações		Und	Quantidade Preparada	
I	Entrada: - vegetais a, b, c ou massas, leguminosas ou sopas	G	80	80
		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 linguiça	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
V	- ovos (*)	UND	2	2
	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
	- ou tortas de legumes	G	100	100
VI	- cremes			
	- massas			
	Sobremesas:			
	- frutas/salada de frutas(**)	G	150	150
VII	- ou melancia/melão	G	250	250
	- ou doces (pasta/cremoso)	G	70/70	70/70
	- ou gelatina, pudim, flan	G	100/100/100	100/100/100
VIII	- refresco com poupa da fruta, c/ ou sem açúcar, ou adoçante	ML	200	200
VIII	- cafezinho (c/ ou s/ açúcar ou adoçante)	ML	50	50

Obs. (*) Nas grandes refeições deve haver uma segunda opção para proteína.

()** As frutas ficam condicionadas à safra.

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)	assada, grelhada, a caçadora, stroganoff, à passarinho, a milanesa	03	-----
2	Peixes	filé de pescada, viola, merluza.	à milanesa, frito, cozido, escabeche, a dore.	02	-----
3	Dobradinha	fresca	ensopada	----	01
4	Suínos Língua embutidos	copa lombo, carré, linguiça, etc	assado/frito ensopada ensopado, frito	01	-----
5	Carne seca		ensopado	----	01
6	Bovino	chã de dentro, lagarto e patinho.	bife acebolado, moída, assada; rolé, panela, picadinho, goulash; stroganoff, à parmegiana	para complementar a frequência mensal	

VARIAÇÃO	
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.

VARIAÇÃO		
ITENS	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS	
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 (dependendo da fruta).	
10 - Condimentos e outros	No preparo de grandes refeições serão utilizados: - sal refinado, iodado, com baixo grau de umidade - alho e massa ou polpa de tomate - cebola - tomate - VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO. - PIMENTÃO, SALSA, CEBOLINHA E OUTROS - ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA) - AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO. - ERVAS SECAS OU FRESCAS.	5G QS (**) QS QS QS QS QS

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

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

14.2 Dietas básicas

14.2.1. Pacientes

Padrão: 2.900 kcal/dia (55% CHO/ 30% lip/ 15% PTN) Normocalórica, normolipídica e normoproteica.

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

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

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

a) Pequenas Refeições Valor Energético Aproximado (Kcal)			Desjejum 400 Kcal	Lanche 400Kcal	Ceia 300 Kcal
Nº de Ordem	Alimentos e / ou Preparações	Und	Quantidade Preparada		
I	- café (com ou sem açúcar)	ML	50	50	50
	- ou chá (c/ ou s/ açúcar)	ML	200	200	200
	- ou mate (c/ ou s/ açúcar)	ML	200	200	200
II	- leite (c/ ou s/ açúcar) p/ café c/leite	ML	150	150	150
	- ou leite (c/ ou s/ açúcar) puro	ML	200	200	200
	- ou achocolatado	ML	200	200	200
	- ou iogurte individual	UND	1(200ML)	1(200ML)	1(200ML)
III	- pão	G	50	50	50
	- ou biscoito	G	45	45	45
	- ou torrada	G	40	40	40
	- ou farinha (para mingau) + biscoito	G	20/30	20/30	20/30
	- ou bolo	G	-	80	80
IV	- manteiga individual (com ou sem sal)	UND	1 (10G)	1(10G)	1(10G)
	-ou geleia de frutas individual	UND	1(15G)	1(15G)	1(15G)
V	- frutas (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-

a) Pequenas Refeições Valor Energético Aproximado (Kcal)			Desjejum 400 Kcal	Lanche 400Kcal	Ceia 300 Kcal
VI	- água mineral (200 ml)	Und	1	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.

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 variado de acordo com solicitação, 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

b) grandes refeições Valor Energético Aproximado (Kcal)			Almoço 950 Kcal	Jantar 850 kcal
nº de ordem	alimentos e / ou preparações	Und	Quantidade Preparada	
I	- entrada (vegetais a, b ou c) (*) massas, leguminosas - saladas - ou sopas	G	80/120/120	80/120/120
		G	250	250
II	- cereal e / ou massas	G	200	200
III	- leguminosas	G	150	150
IV	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

b) grandes refeições Valor Energético Aproximado (Kcal)			Almoço 950 Kcal	Jantar 850 kcal
nº de ordem	alimentos e / ou preparações	Und	Quantidade Preparada	
V	Arroz:	G	-	-
	- ou massas	G	200	200
	- ou vegetais (20% de glicídio) (*)	G	200	200
VI	sobremesa:	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
	- frutas (**)	G	40/80	40/80
	- ou doce (pasta/compota, etc) - ou gelatina, flan, pudim, mousse	G	100/100/100	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.

14.4. Dietas de restrição: pacientes

14.4.1. Dieta hipoglicídica

Padrão: 2020 kcal/dia (*) (45% CHO/ 35% lip/ 15% PTN) Hipoglicídica, normolipídica e normoproteica.

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

a) Pequenas Refeições

b) Grandes Refeições

a) Pequenas Refeições			Desjejum 360 Kcal	Lanche 360 Kcal	Ceia 300 Kcal
Valor energético Aproximado Kcal					
Nº de Ordem	Alimentos e/ou Preparações	Und	Quantidade Preparada		
I	- café (sem açúcar ou adoçante)	ML	50	50	50
	- ou chá (sem açúcar)	ML	200	200	200
	- ou mate (sem açúcar)	ML	200	200	200
II	- leite (sem açúcar) puro	ML	200	200	200
	- ou leite (sem açúcar)	ML	150	150	150
	- ou leite de soja	ML	200	200	200
	- ou iogurte dietetico	UND	1(200ml)	1(200ml)	1(200ml)
III	- pão (com ou sem sal) integral	G	50	50	50
	- ou biscoito (c/ ou s/ sal) integral	G	40	40	40
	- ou torrada ou bolo diet integral	G	45/70	45/70	45/70
	- ou farinha (para mingau) + biscoito c/ ou s/sal	G	20/25	20/25	20/25
IV	- manteiga individual (com ou sem sal)	UND	1(10g)	1(10g)	1(10g)
VI	- fruta (***)	UND	1 EQ(****)	1 EQ(****)	-

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 45%.

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.

Obs. 5: o pão das pequenas refeições será variado de acordo com solicitação, 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

b) Grandes Refeições Valor Energético Aproximado (Kcal)			Almoço 500 Kcal	Jantar 500 Kcal
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 integral - 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 - ou compostas dietéticas	UND G G G	1 EQ (***) 60 60 60	1 EQ (***) 60 60 60
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.

14.4.2. Dieta hipoproteica

Padrão aproximado: 2010 Kcal/dia (55% CHO/ 35% lip/ 10% PTN) Normoglicídica, normolipídica e hipoproteica.

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

a) Pequenas Refeições

b) Grandes Refeições

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

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 variado de acordo com solicitação, sem ônus.

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

b) Grandes Refeições			Almoço	Jantar
Valor Energético Aproximado (Kcal)			500 Kcal	500 Kcal
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

b) Grandes Refeições Valor Energético Aproximado (Kcal)			Almoço 500 Kcal	Jantar 500 Kcal
Nº de Ordem	Alimentos e / ou Preparações	Und	Quantidade Preparada	

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.

14.4.5. Dieta hipossódica

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

Padrão: 1920 kcal/dia 55% CHO/ 30% lip/ 15% PTN) Normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

a) Pequenas Refeições

b) Grandes Refeições

a) Pequenas Refeições Valor Energético Aproximado (Kcal)			Desjejum 300 Kcal	Lanche 360 Kcal	Ceia 260 Kcal
Nº de Ordem	Alimentos e / ou Preparações	Und	Quantidade Preparada		
I	-café (com ou sem açúcar)	ML	50	50	50
	- ou chá (c/ ou s/ açúcar)	ML	200	200	200
	- ou mate (c/ ou s/ açúcar)	ML	200	200	200

a) Pequenas Refeições Valor Energético Aproximado (Kcal)			Desjejum 300 Kcal	Lanche 360 Kcal	Ceia 260 Kcal
Nº de Ordem	Alimentos e / ou Preparações	Und	Quantidade Preparada		
II	- leite puro (c/ ou s/ açúcar)	MI	200	200	200
	- ou leite para café (c/ ou s/ açúcar)	MI	150	150	150
	- ou iogurte comum	UND	1(200ml)	1(200ml)	1(200ml)
	- ou achocolatado	MI	200	200	200
III	- pão (sem sal)	G	50	50	50
	- ou biscoito (sem sal)	G	40	40	40
	- ou torrada (sem sal)	G	40	40	40
	- ou farinha (para mingau)	G	20/40	20/40	20/40
	+biscoito - bolo	G	-	80	80
IV	manteiga individual (sem sal)	UND	1(10G)	1(10G)	1(10G)
	- ou geléia de fruta individual	UND	1(15G)	1(15G)	1(15G)
VI	- frutas (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)	-

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.

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 variado de acordo com solicitação, 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

b) Grandes Refeições Valor Energético Aproximado (Kcal)			Almoço 550 Kcal	Jantar 450 Kcal
Nº de Orde m	Alimentos e / ou Preparações	Und	Quantidade Preparada	
I	entrada:			
	- vegetais a, b e/ou c, (*)	G	100	100
	- massas e leguminosas - em saladas	G	100	100
	- ou sopas	ML	250	250
II	- massa e/ ou arroz	G	200	200
III	-leguminosas	G	150	150
IV	Carne:			
	-bovina	G	120	120
	- ou aves (s/ osso e c/ osso)	G	120/200	120/200
	- ou peixe (filé ou posta)	G	120/200	120/200
	- ovo	UND	2	2
V	guarnição:			
	- vegetais a, b e/ou c (*).	G	100/150	100/150
	- ou farofa	G	50	50
	- ou pirão	G	100	100
	- ou polenta	G	100	100
VI	sobremesa:			
	- frutas (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
	- ou doces (pasta / compota)	G	80	80
	- ou gelatina, flan, pudim	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.

14.4.6. Dieta hipolipídica

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

Padrão: 1980kcal/dia (60% CHO/ 25% lip/ 15% PTN) Hipoglicídica, normolipídica e normoproteica.

a) Pequenas Refeições

b) Grandes Refeições

a) Pequenas Refeições Valor Energético Aproximado (Kcal)			Desjejum 360 Kcal	Lanche 360 Kcal	Ceia 260 Kcal
Nº de Ordem	Alimentos e / ou Preparações	Und	Quantidade Preparada		
I	- café (com ou sem açúcar)	ML	50	50	50
	-ou chá (c/ ou s/ açúcar)	ML	200	200	200
	- ou mate (c/ ou s/ açúcar)	ML	200	200	200
II	-leite puro (c/ ou s/ açúcar) desnatado ou soja.	ML	200	200	200
	- ou leite para café com leite (c/ ou s/ açúcar) desnatado	ML	150	150	150
	- ou iogurte desnatado	UND	1(200ML)	1(200ML)	1(200ML)
III	- pão	G	50	50	50
	- ou biscoito	G	40	40	40
	- ou torrada	G	45	45	45
	- ou farinha (para mingau) + biscoito	G	20/40	20/40	20/40
IV	- geléia de frutas individual	UND	1(15G)	1(15G)	1(15G)

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.

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 variado de acordo com a solicitação, 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

B) Grandes Refeições Valor Energético Aproximado (Kcal)			Almoço 550 Kcal	Jantar 450 Kcal
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	GML	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.

14.4.7. Dieta líquida

Padrão: 1760 kcal/dia (55% CHO/ 30% lip/ 15% PTN) Normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Consistência: líquida

a) Pequenas Refeições

b) Grandes Refeições

a) Pequenas Refeições Valor Energético Aproximado (Kcal)	Desjejum 300 Kcal	Lanche 300 Kcal	Ceia 260 Kcal
- Chás, leite, café com leite, suco de frutas* naturais com ou sem vegetais (200 ml) - Ou frutas liquidificadas com 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) - + geleia de mocotó (50 g) ou gelatina (80 g) ou sorvete (100 ml), - + água mineral (200 ml).			

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

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 Valor Energético Aproximado (Kcal)	Almoço 450 Kcal	Jantar 450 Kcal
I) Porção 300 ml - 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 I) Porção 300 ML - 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) Geleia 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)		

OBSERVAÇÃO: Todas as refeições de pacientes, contém a refeição “colação” que fica entre o desjejum e o almoço. Esta refeição é composta por 1 copo de 200ml de suco de fruta.

14. DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

15.1. 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 / jantar / ceia
Acompanhantes	Por unidade de pequena ou grande refeição	Desjejum / almoço / jantar
Pacientes (Adultos)	a) por unidade de pequena ou de grande refeição b) por unidade ou fração de unidade dos alimentos e preparações complementares fórmulas lácteas Por alimento “<i>in natura</i>”, preparado ou industrializado, respeitando o preço corrente na praça.	- Dietas básicas: normal, branda, pastosa, semilíquida, líquida (***) - dietas de restrição - outras dietas - alimentos e preparações extras.

15. LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO

16.1. Para pacientes:

16.1.1. Material descartável:

15.1.1.1. 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 (trezentos mililitros).

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

15.1.1.3. Embalagem plástica com tampa para sobremesa;

15.1.1.4. Embalagem plástica para talheres;

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

15.1.1.6. Embalagem de isopor com três ou quatro divisões e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;

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

15.1.1.8. Canudo articulado embalado individualmente.

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

16.2 Para funcionários:

16.2.1. Utensílios:

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

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

16.2.2. Material descartável:

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

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

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

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

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

Obs: Durante o período da pandemia de COVID-19 as refeições serão servidas em marmiteix com talheres descartáveis.

16.3. Utensílio e material descartável para guarda e transporte:

16.3.1. De gêneros:

16.3.1.1. Contentores plásticos transparentes com tampa, para depósito de gêneros alimentícios;

16.3.1.2. Contentores plásticos isotérmicos para transporte.

16.3.2. De lixo:

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

16.3.2.2. Recipientes com tampas acionadas por pedal.

Volta Redonda, 04 de Março de 2021.

Sandro Natalino Demétrio

Diretor Executivo

Instituto de Desenvolvimento, Ensino e Assistência à Saúde – IDEAS

Processos de Validação IDEAS (Uso Interno)		
ID dos Processos	Descrição	Responsável
2021030769	Gerência Administrativa	Vanessa Ramos
2021030511	Gerência de Produção	Rodrigo Massaroli
2021030521	Fiscal Técnico do Contrato	Paulo Henrique Santos de Feitas
2021014253	Jurídico	Mariana Rabello Petry

2021Anexo I – Modelo de Proposta de Preço¹

1. MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

COTAÇÃO PÚBLICA DE PREÇO N. 016/2021 – Hospital Regional do Médio Paraíba
Dra. Zilda Arns Neumann

Ao Instituto de Desenvolvimento, Ensino e Assistência à Saúde – IDEAS

A pessoa jurídica de direito privado denominada _____, devidamente inscrita no CNPJ n. _____, com sede na _____, neste ato representada por seu sócio administrador sr. _____ apresenta sua proposta de preço² para a Cotação Pública de Preço n. 016/2021 para a prestação de _____ da Unidade _____ contida no LOTE _____, conforme planilha abaixo³

Tabela 1 – Preço Global da proposta (07 meses)

Refeições	Estimativa Mensal	Valor Unitário	Valor Total
Desjejum Funcionário + Acompanhante	4140 /4205		
Almoço Funcionário + Acompanhante	5450/ 5763		
Jantar Funcionário + Acompanhante	2041		
Ceia Funcionário	815		
Dejejum Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi Líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica,)	1803		
Colação Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de	1788		

¹ O Anexo II 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. Não misturar os lotes no momento de elaborar a proposta de preço.

Lactose)			
Almoço Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica e Hipolipídica)	1825		
Lanche Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica e Hipolipídica)	1819		
Jantar Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica e Hipolipídica)	1778		
Ceia Paciente (Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica e Hipolipídica)	1776		
Café (Litro)	58		

Descrição Itens	Porcionamento em acordo com o tipo de refeição	Valor
1- Água de coco natural em embalagem Tetra pack	200 ML	
2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás (copo).	200 ML	
3 - Bebidas isotônicas	200 ML	
4 - Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50G	
5 - Bolo industrializado	45 G	

Descrição Itens	Porcionamento em acordo com o tipo de refeição	Valor
6 - Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	200 G	
7 - Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 Und	1 UND	
8 - Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	1 UND	
9 - Mel de abelha (porção de 30 ml)	UND	
10 - Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	200 ML	
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.	200 ML	
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.	50 G	
13 - Picolé de frutas	UND	
14 - Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 G	
15 - Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	200 ML	
16 - Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	300 ML	
17- Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 G	
18 - Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos Sabores) Tetra Pack	200 ML	
19 - Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	200 ML	
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).	200 ML	
21- Gelatina comum	100 G	

Descrição Itens	Porcionamento em acordo com o tipo de refeição	Valor
22- Gelatina dietética	100 G	
23- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100 G	
24- Geléia de frutas comum ou diet. (porção de 15g)	UND	
25- Geléia de mocotó	80 G	
26- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (200ml)	200 ML	
27- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	200 ML	
28- Iogurte com frutas e cereal 200ml	200 ML	
29- Leite com chocolate ou similar	200 ML	
30- Leite fermentado com lactobacilos (80g)	UND	
31- Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado,	200 ML	
semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	200 ML	
32- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	200 ML	
33- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	200 ML	
34-FRUTAS (cruas, assadas ou papas).	150 G	
* Abacaxi	150 G	
* Ameixa seca	150 G	
* Banana	150 G	
* Laranja	50 G	
* Maçã	150 G	
* Mamão	150 G	
* Melancia	150 G	
* Melão	150 G	
* Pêra	150 G	
* Mamão	150 G	
* Salada de fruta	120 G	

Esta proposta 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

Equipe	
Cargo	Quantidade/Plantão
Nutricionista Chefe	01 – Diarista
Copeira Produção	01 – Diarista
Cozinheiro Produção	03 – 12 X 36 (1 diarista e 2 12x36)
Ajudante De Cozinha	02 – 12x 36
Estoquista	01 – Diarista
Copeira Produção	02 – 12 X 36
Copeira Dieta	08 – 12 X 36
Copeira noturna	02 – 12 X 36
Auxiliar De Serviços Gerais	02 – 12 X 36
Auxiliar de Nutrição	02 – 12 X 36

Anexo III - Descritivos de Horários das Refeições

Refeições	Paciente	Funcionário	Acompanhante
Desjejum	07:10	06:30 ÁS 08:15 H	06:30 ÁS 08:15 H
Colação	10:00	-	-
Almoço	11:30	11:30 – 13:30 H	12:30 – 13:30 H -
Lanche	15:00 H	-	-
Jantar	18:00	18:30 ÁS 20:30 H	18:30 ÁS 20:30 H
Ceia	21:00 H	0:00	-

Anexo IV - Descritivos de Equipamentos Utilizados Atualmente

Descrição	Qtd
Armário De Escritório(90x40x160)Cm, 2 Portas - Fórmica Azul	1
Balança Plataforma Digital, 300kg – Ramuza	1
Balcão Refrigerado, Mod. Lpr-06,Mdf/Granito,Prot. Saliv. Vidro, 220v, 6 Gn 1/2 – Tomasi	1
Balcão Térmico(160x90x140)Cm,Mod, Lpq-10, Mdf/Granito, Prot.Saliv.Vidro,220v, 10 Gn 1/2,- Tomasi	1
Balcão Térmico, Capac.4 Cubas 1/1, Prot Salivar Simples,220v- Venâncio	1
Cadeira De Escritório, Fixa, Estofado Preto	2
Cadeira De Escritório, Giratória, Estofado Preto	2
Cafeteira Industrial , Automática, 6l Bivolt, Inox – Marchesoni	1
Carrinho De Transp. Bandejas, 3 Prateleiras	1
Carro Estufa(Fechado), 2 Portas, P/20 Assadeiras - Inox	1
Carro Estufa(Fechado), 2 Portas, P/20 Assadeiras - Inox	1
Coifa Ind. De Centro(300x150)Cm, Filtro Duplo, Inox - Montado/(Makiba)	2
Cpu – Samsung	1
ESTANTE C/3 PRAT.GRADEADA(120x60x150)CM- INOX	1
Estante C/ 3 Prat.Gradeada(135x63x180)Cm - Inox	1
Estante De 6 Prateleiras (190x90x32)Cm - Ferro Galv.Cinza	1
Estante(168x41x81),5 Prateleiras, Polietileno Bc – Bolivar	5
Extrator De Suco Industrial, 1/2 , Bivolt Inox- Colombo	1
Fogão Ind.(115x80x80)Cm, 6 Bocas(32x32)Cm, Paineleiro – Inox	1
Fogão Ind.(190x105x85)Cm, 8 Bocas (40x40)Cm, Prat.Lisa – Inox	1
Forno De Lastro(103x90x42)Cm, 1 Câmara, 2 Grades, Medidor De Temp.(300º)	2
Freezer Horizontal, 2 Portas, 411l, 220v – Fricon	3
Freezer Horizontal, 2 Portas, 503l, 220v – Fricon	1
Impressora Multifuncional, Dcp 1617, Preta – Brother	1
Liquidificador Industrial, 2l - Metvisa(Novo)	1
Mesa De Escritório(120x60x75)Cm , 2 Gavetas, Fórmica Azul	2
Mesa De Refeitório(120x80)Cm, Fórmica Branca	12
Cadeira De Refeitório - Poliuretano Azul	38
Cadeira De Refeitório - Poliuretano Azul	20
Monitor, 20" - Aoc (Com Teclado E Mouse)	1
Refrigerador Expositor Vertical, 410 L, Mod:80593.04.2 Gptu-40br,220v-Gelopar	1
Refrigerador(119x183)Cm ,4 Portas, Inox – Ormifrio	1
Roupeiro, 8 Portas - Aço Galvanizado Cinza	1
Roupeiro(65x40x200)Cm, 4 Portas - Aço Galvanizado Cinza	2

A CONTRATADA deverá compor no mínimo os equipamentos acima e o que mais for necessário para a execução do contrato.