

**CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ENTREGA E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA COLABORADORES E PACIENTES DAS UNIDADES DE SAÚDE SOB GESTÃO DO IDEAS, HOSPITAL GERAL DE NOVA IGUAÇÚ E HOSPITAL MATERNIDADE MARIANA BULHÕES.**

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 dos órgãos reguladores, 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, considerando a vantajosidade da contratação, respeitando as exigências contidas neste instrumento e, ainda, a conformidade com as características e descrições apresentadas, que se seguem.

## **1. DO OBJETO**

A contratação da empresa especializada em entrega e fornecimento de alimentação para colaboradores e pacientes, em quantidade e qualidade conforme as rotinas e horários estabelecidos para atender às necessidades dos Hospitais Geral de Nova Iguaçu e Mariana Bulhões, geridos pelo Instituto de Desenvolvimento, Ensino e Assistência à Saúde – IDEAS.

## **2. LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

2.1. **Hospital Geral de Nova Iguaçu**, localizado na Av. Henrique Duque Estrada Meyer - Posse, Nova Iguaçu - RJ, 26030-380 e **Hospital Maternidade Mariana Bulhões** localizado na Av. Gov. Roberto Silveira, 2012 - Moquetá, Nova Iguaçu - RJ, 26020-740.

## **3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

- 3.1. Poderão participar deste processo, os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto descrito neste edital, desde que estejam em condições de cumprir com os requisitos relacionados no Termo de Referência que integra este edital;
- 3.2. Não poderão participar do presente processo, em consagração ao princípio da moralidade e impessoalidade, empresas que:
- 3.2.1. Possuam em seu quadro societário pessoas que mantenham vínculo com o **IDEAS** ou da filial onde o serviço será prestado;

- 3.2.2. Possuam em seu quadro societário servidores públicos vinculados a Secretaria Municipal de Saúde (SMS/NI);
- 3.2.3. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.2.4. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 3.2.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 3.2.6. Que estejam suspensas de participação em editais encaminhados pelo IDEAS;
- 3.2.7. Tenham sido declaradas inidôneas perante qualquer órgão da Administração Pública.

#### 4. DA ENTREGA DAS PROPOSTAS TÉCNICA E DE PREÇOS

- 4.1. As propostas de prestação de serviços, acompanhadas da respectiva cotação de preço, deverão ser enviadas para o e-mail: [cotacoes@ideas.med.br](mailto:cotacoes@ideas.med.br), contendo obrigatoriamente na descrição do assunto do e-mail: **Proposta de preço - Edital de Chamamento Público Nº 015/2023 – FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA COLABORADORES E PACIENTES – Hospital Geral de Nova Iguaçu e Hospital Maternidade Mariana Bulhões;**
- 4.2. As propostas enviadas com descrição de assunto diverso ao descrito no item 4.1, serão automaticamente desclassificadas;
- 4.3. O presente edital observará o seguinte cronograma de datas:

DATA	EVENTO
20 de Abril de 2023	Data Publicação do Edital
24 de Abril de 2023	Data para apresentação das Propostas
25 de Abril de 2023	Data estimada para qualificação e avaliação das propostas
26 de Abril de 2023	Data estimada para publicação dos resultados de avaliação das propostas
27 de Abril de 2023	Prazo limite para manifestações
28 de Abril de 2023	Data estimada para a publicação final dos resultados

## 5. DA DOCUMENTAÇÃO

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

ITEM	DOCUMENTOS
1	Cópia autenticada do contrato social e alterações.
2	Para os casos em que não houver consolidação do contrato social, deverá apresentar certidão específica expedida pela junta comercial e/ou cartório de pessoa jurídica que atestem alterações contratuais.
3	Alvarás e Licenças de Funcionamento destinadas às atividades descritas neste edital com prazo de vigência.
4	Comprovante de inscrição no CNPJ/MF, que deverá conter a atividade econômica principal de acordo com o contrato social da proponente e serviço que se pretende contratar.
5	Certidão Negativa de Débito FGTS.
6	Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União.
7	Certidão Negativa de Débitos Estadual.
8	Certidão Negativa de Débitos Municipal.
9	Certidão Negativa de Débito Trabalhista.
10	Certidão Negativa do Distribuidor Cível (falência).

ITEM	DOCUMENTOS
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, e/ou que possua relação de parentesco, consanguíneo ou por afinidade, até o terceiro grau, vinculado à Secretaria de Saúde do Município de Nova Iguaçu.
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	Declaração expressa de que possui pessoal técnico necessário à realização do objeto, bem como de que possui aptidão para iniciar os serviços tão logo seja assinado o contrato.
16	O atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica profissional e operacional, em nome do proponente, deverá ser fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa prestou, a contento e de forma satisfatória, os serviços previstos e detalhados no presente Edital.
17	Balanço Patrimonial do último exercício, onde possa ser verificada a capacidade financeira de execução do contrato.
18	Declaração de que não emprega menor de idade, salvo na condição de aprendiz, conforme o inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.
19	Declaração de que está ciente do Art. 5º-D da Lei nº 6.019, de 3 de janeiro de 1974, referente a impossibilidade de admitir por 18 meses, como terceirizado, os ex-empregados da tomadora de serviços, seja na condição de empregado ou de sócio.
20	Procuração do respectivo representante da empresa neste chamamento, documentos dos sócios, documentos do representante legal, prova de administração ou diretoria;

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

## 6. DAS PROPOSTAS TÉCNICAS E DE PREÇOS

6.1. As propostas de prestação de serviços deverão contemplar as atividades descritas no Termo de Referência, anexo deste edital.

6.2. As propostas de preços deverão apresentar seu preço, constando o valor unitário para um contrato com a vigência enquanto durar a fonte de custeio;

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

6.4. Na hipótese de apresentação de propostas de preços acima dos valores orçados para que se pretende contratar, 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”.

## 7. DO DESEMPATE

7.1. Em caso de proposta com valores idênticos a Comissão Avaliadora avaliará as condições técnicas e poderá solicitar aos participantes classificados, uma nova rodada de apresentação de propostas, inferiores ao valor total da proposta apresentada.

7.2. 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 VALOR GLOBAL**.

## 8. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

8.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos acerca do presente edital durante a data fixada para apresentação das propostas, por meio do endereço eletrônico: [cotacoes@ideas.med.br](mailto:cotacoes@ideas.med.br)

## 9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. A fiscalização dos serviços prestados pela vencedora do presente Chamamento ficará a cargo da **CONTRATANTE**;

9.2. A fiscalização e acompanhamento do contrato pela **CONTRATANTE** não exclui ou reduz a responsabilidade da **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, 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;

9.3. A inabilitação da empresa em qualquer fase do procedimento, importa na preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes;

- 9.4. Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender a qualquer das disposições do presente Edital;
- 9.5. Em nenhuma hipótese será concedido prazo adicional para apresentação de documentação e proposta exigidas no presente Edital e não apresentadas no momento do encaminhamento da proposta;
- 9.6. Não serão admitidas, por qualquer motivo, modificações ou substituições de propostas ou a juntada intempestiva de outros documentos;
- 9.7. 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;
- 9.8. O instrumento contratual a ser firmado entre as partes corresponde ao Anexo III do presente Chamamento Público, sendo que a **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, ao participar da presente seleção, declara concordância com os termos da minuta padrão anexada.

## 10. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- 10.1. Sagrar-se-á vencedora a empresa que apresentar o **Menor Preço Valor Global**, qualificada e habilitada tecnicamente.

## 11. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS PREVISTOS NO EDITAL

- 11.1. Após a publicação final da vencedora do presente edital, ressalta-se que início da execução dos serviços, se dará a partir da **Autorização de Início da Operação (AIO)**<sup>1</sup>, o qual informará o prestador de serviços com a previsão do início das atividades;
- 11.2. O procedimento de contratação 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.

## 12. DO ANEXO DO EDITAL

- 12.1. Integram o presente Edital:

Apêndice I - Termo de Referência;

Apêndice II - Modelo para apresentação da Proposta de Preços;

Apêndice III - Minuta de Contrato de Prestação de Serviços;

---

<sup>1</sup> **Autorização De Início da Operação (AIO)**: documento emitido pelo **CONTRATANTE** autorizando a **PRESTADORA DE SERVIÇO** a iniciar a execução dos serviços

## APÊNDICE I – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO	
<b>Número do Processo</b>	2023040324
<b>Local de Prestação</b>	Hospital Geral de Nova Iguaçu e Hospital Maternidade Mariana Bulhões
<b>Contrato de Gestão</b>	Contrato nº 016-SEMUS-2023 e 018-SEMUS-2023
<b>Resumo do Objeto</b>	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentação do Hospital Geral de Nova Iguaçu – HGNI e Hospital Mariana Bulhões - HMMB, gerido pelo Instituto de Desenvolvimento, Ensino e Assistência à Saúde – IDEAS.
<b>Contato para Dúvidas</b>	<a href="mailto:cotacoes@ideas.med.br">cotacoes@ideas.med.br</a>

### 1. DAS ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO:

- 1.1. Fornecimento de alimentação para pacientes e colaboradores das unidades mencionadas neste Termo de Referência;
- 1.2. As Unidades solicitarão diariamente em tempo hábil, previamente acordado com a direção da unidade o fornecimento das refeições;
- 1.3. Os serviços serão prestados nas dependências da unidade nos seguintes dias e horários:
  - 1.3.1. Segunda a domingo, das 11:30h às 13:30h e janta das 19:30h às 21:30h;
- 1.4. O cardápio deverá ser feito por uma nutricionista sendo elaborado semanalmente;
- 1.5. Empresa fica responsável pela limpeza e utensílios utilizados nos horários de alimentação;

### 2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO ÀS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS

- 2.1. Possuir obrigatoriamente cozinha industrial e estoque central situados no Estado do Rio de Janeiro.
- 2.2. Executar e prestar os serviços nas unidades que integram o Complexo Municipal de Saúde, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 (vinte e quatro) horas por dia, sete dias da semana, inclusive feriados.



- 2.3. As refeições servidas para Maternidade Mariana Bulhões serão preparadas na cozinha do Hospital Geral de Nova Iguaçu e transportada de acordo com as obrigações da **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, quanto ao transporte de alimentos.
  - 2.4. Caso algumas das unidades que integram o Complexo estadual de Saúde não ofereçam condições para elaboração das grandes refeições, a **PRESTADORA DE SERVIÇOS** obrigará-se a produzi-las em local de sua propriedade e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo.
  - 2.5. 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 Termo de Referência.
  - 2.6. Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da **IDEAS**, de modo que o atendimento não fique prejudicado.
  - 2.7. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso;
  - 2.8. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal dietética e/ou lactário);
  - 2.9. 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**;
  - 2.10. 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;
  - 2.11. Manter as condições higiênico-sanitárias das instalações;
  - 2.12. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da unidade, bem como tudo que a elas disser respeito;
  - 2.13. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do **IDEAS**.
  - 2.14. 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**.
  - 2.15. É de responsabilidade da **PRESTADORA DE SERVIÇOS** a instalação e manutenção de catracas para controle de acesso de usuários, no Hospital Geral de Nova Iguaçu, além de cartões para acesso de acompanhantes e terceirizados, em quantidade solicitada pelo **IDEAS**.
- .1 – Especificações do equipamento de controle de acesso (catraca):
- Design do gabinete no formato balcão que garante maior robustez, segurança e facilidade na organização de filas;



- Acesso bidirecional;
  - Alta resistência;
  - Resistente a choques e vibrações;
  - Espaço interno com suporte para instalação de placas de controle;
  - 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;
  - Mecanismo com sistema de tratamento através de 02 (dois) solenóides;
  - Sensores de giro óptico, evitando desgaste mecânico;
  - Sistema de mecanismo com 03 (três) braços articulados em tubo de aço inox polido;
  - Comunicação: TCP/IP Ethernet RJ-45 10/100 Mbps Full Duplex ou superior;
  - Teclado com, no mínimo, 12 (doze) teclas, incluindo tecla de função, adequados à Norma de Acessibilidade – NBR 9050/2004;
  - Utilizada nas aplicações Online e Off-line;
  - Alimentação: Bivolt ou 220 Volts AC, 60 Hz;
  - Display Big Number com, no mínimo, 02 (duas) linhas e 16 (dezesesseis) colunas com Back Light;
  - Orientação e visor com Back Light;
  - Emissão de relatórios de acesso.
- Tipo de Leitura:
- Proximidade *SmartCard*;
  - Digitação;
  - 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 do deslocamento do dedo dentro da área do sensor; verificação da digital em, no máximo, 03 (três) segundos.
- Recursos Opcionais e Dimensões:
- Cofre coletor de cartões;
  - Pictograma de entrada e saída;
  - Gabinete em aço inox AISI 304 com espessura de 1,5 mm ou aço carbono pintado com pintura eletrostática;
  - Hastes fixas ou escamoteáveis;
  - Bateria nobreak;
  - Contador eletrônico, funciona com bateria de lithium (vida útil de 7 anos) totalmente independente do circuito eletrônico;
  - Contador eletromecânico.
  - Dimensões:
    - Altura: 1000 mm
    - Profundidade: 225 mm
    - Com braço: 675 mm
    - Largura: 1000 mm.

- 2.16. A **PRESTADORA DE SERVIÇOS** ficará responsável pelo projeto, abastecimento, manutenção e documentação referente ao **GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP)**, bem como, o pagamento das contas perante a empresa/concessionária de serviço de abastecimento GLP;
- 2.17. 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:
- 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;
  - Atualização do projeto conforme construído;
  - Laudo do ensaio de estanqueidade;
  - Registro de liberação da rede para utilização em carga;
  - Anotações de responsabilidade técnica (ART) de elaboração do projeto, da execução da instalação e do ensaio de estanqueidade;
  - Anotação de responsabilidade técnica (ART) de inspeção ou manutenção, quando houver.
- 2.18. A **PRESTADORA DE SERVIÇOS** deverá entregar os prontuários de todos os equipamentos solicitados pelo **IDEAS** conforme a **Norma Brasileira ABNT NBR 15358**.
- 2.19. 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.
- 2.20. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos será de responsabilidade da **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, respeitando-se a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A **PRESTADORA DE SERVIÇOS** 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.
- 2.21. 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.
- 2.22. 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.

- 2.23. Na hipótese de manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a **PRESTADORA DE SERVIÇOS** deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto.
- 2.24. 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 da unidade, realizando suas instalações, manutenções e reparos imediatos sempre que solicitado.
- 2.25. Identificar e corrigir vazamentos nos equipamentos.
- 2.26. Apresentar um relatório ou checklist mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento.
- 2.27. 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.
- 2.28. 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.
- 3. OBRIGAÇÕES DA PRESTADORA DE SERVIÇOS, QUANTO À ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS**
- 3.1. 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.
- 3.2. A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a **PRESTADORA DE SERVIÇOS** 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.
- 3.3. Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ou pela Intranet ao atendimento nas dependências do Hospital Geral de Nova Iguaçu e Maternidade Mariana Bulhões.
- 3.4. Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação do **IDEAS**.
- 3.5. Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção de substituição para as preparações proteicas das grandes refeições, tais como:

- 3.5.1. Para carne branca: carne vermelha.
- 3.5.2. Para carne vermelha: carne branca.
- 3.5.3. Para embutidos, vísceras, carne de porco: carne branca ou ovo, de acordo com as preparações definidas a critério do **IDEAS**.
- 3.5.4. Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas no cardápio sempre quesolicitadas.
- 3.5.5. Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações somente serão implantadas mediante concordância e autorização do **IDEAS**.

#### **4. OBRIGAÇÕES DA PRESTADORA DE SERVIÇOS, QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE**

- 4.1. Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros.
- 4.2. Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência.
- 4.3. Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada.
- 4.4. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueira, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos).
- 4.5. 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.
- 4.6. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado pela administração do Complexo Municipal de Saúde, para análises técnica e sensorial.
- 4.7. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, aprovados previamente pelo **IDEAS**, em bom estado de conservação e livres de contaminação.
- 4.8. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA).

- 4.9. Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço.
- 4.10. 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

## 5. OBRIGAÇÕES DA PRESTADORA DE SERVIÇOS, QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

- 5.1. É vedado à **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, em qualquer hipótese, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições, conforme a RDC 2016/04.
- 5.2. Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição de refeições, formulações e complementos aos pacientes, a critério do **IDEAS**.
- 5.3. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em gerais necessários à execução dos serviços.
- 5.4. Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas conforme solicitado pela **CONTRATANTE**, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório.
- 5.5. É expressamente vedada à **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, a utilização das dependências do **IDEAS** para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades não integrantes do Hospital Geral de Nova Iguaçu, sem autorização do **IDEAS**.
- 5.6. 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.
- 5.7. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.
- 5.8. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- 5.9. As unidades que recebem refeições transportadas, a **PRESTADORA DE SERVIÇOS** deverá apresentar laudo de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições sempre que solicitado na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.), bem como anexar o comprovante da limpeza dos reservatórios de água.

- 5.10. Entregar porções de todas as refeições elaboradas para o Complexo Municipal 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**.
- 5.11. 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.
- 5.12. 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 Municipal de Saúde.
- 5.13. 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.
- 5.14. 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.
- 5.15. 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 da unidade, a cargo da **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade.
- 5.16. 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 da unidade.
- 5.17. Deverá garantir a distribuição pontual de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelo Gerente.
- 5.18. Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pelo **IDEAS** para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.
- 5.19. Atender às solicitações de dietas prescritas, sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência.
- 5.20. Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante, junto com as refeições destinadas a pacientes. E azeite e vinagre (em galheteiro etiquetado), palito, sachê sal no refeitório junto com as refeições destinadas acompanhantes e funcionários.



- 5.21. 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.
- 5.22. Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente, de acordo com os itens que compõem as refeições.

## **6. OBRIGAÇÕES DA PRESTADORA DE SERVIÇOS, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO**

- 6.1. 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;
- 6.2. 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;
- 6.3. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras.
- 6.4. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.
- 6.5. Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorhexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.
- 6.6. Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência, cumprindo cronograma de higienização pré-estabelecido pelo **IDEAS**.
- 6.7. 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**;
- 6.8. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;

## **7. OBRIGAÇÕES DA PRESTADORA DE SERVIÇOS, QUANTO À SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA**

- 7.1. 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 Termo de Referência.



## 8. OBRIGAÇÕES DA PRESTADORA DE SERVIÇOS, QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA

- 8.1. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, substituindo imediatamente em caso de falta.
- 8.2. Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal operacional, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.
- 8.3. Caberá à **PRESTADORA DE SERVIÇOS** todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.
- 8.4. 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.
- 8.5. Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento da Unidade onde serão prestados os serviços.
- 8.6. 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.
- 8.7. 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).
- 8.8. Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.
- 8.9. A **PRESTADORA DE SERVIÇOS** 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.
- 8.10. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.
- 8.11. 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.
- 8.12. Fornecer crachás de identificação, com fotografia recente, a todos os seus funcionários em serviço nas dependências da unidade.

- 8.13. Afastar imediatamente das dependências da unidade o empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada pelo **IDEAS**, promovendo a sua imediata substituição.
  - 8.14. Promover treinamentos **TRIMESTRAIS** ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos, de toda Equipe de Trabalho.
  - 8.15. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Complexo Municipal de Saúde, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários do **IDEAS**.
  - 8.16. Apresentar mensalmente, juntamente com a Nota Fiscal, comprovante da quitação dos encargos trabalhistas e impostos fiscais referentes os funcionários que atuam diretamente na execução do presente contrato;
  - 8.17. A não apresentação desses comprovantes poderá acarretar na retenção dos créditos da **PRESTADORA DE SERVIÇOS**.
  - 8.18. 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;
- 9. OBRIGAÇÕES DA PRESTADORA DE SERVIÇOS, QUANTO AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS**
- 9.1. 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.
  - 9.2. 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.
  - 9.3. A utilização de veículos para o transporte de alimentação também é **OBRIGATÓRIA** para aquelas Unidades que dispõem de pavilhões asilares.
  - 9.4. 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.
  - 9.5. 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.

- 9.6. Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.
- 9.7. 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.
- 9.8. 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.
- 9.9. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.
- 9.10. 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.
- 9.11. 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.
- 9.12. 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.
- 9.13. Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.
- 9.14. A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela **PRESTADORA DE SERVIÇOS**.

- 9.15. 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.
- 9.16. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.
- 9.17. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela administração do Complexo Municipal de Saúde.
- 9.18. 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 Termo de Referência.
- 9.19. Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.
- 9.20. É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda às Normas da Vigilância Sanitária.
- 9.21. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.
- 9.22. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.
- 9.23. 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.
- 9.24. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

## 10. OBRIGAÇÕES GERAIS DA PRESTADORA DE SERVIÇOS

- 10.1. É vedado o atendimento emergencial a pacientes das unidades que integram o Complexo Municipal de Saúde pela Nutricionista da **PRESTADORA DE SERVIÇOS**.
- 10.2. A **PRESTADORA DE SERVIÇOS** deverá complementar, sob as suas próprias expensas, todos os equipamentos (geladeira, forno elétrico, fresqueira e balcão térmico) e utensílios necessários à execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.
- 10.3. A **PRESTADORA DE SERVIÇOS** não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

- 10.4. 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**.
- 10.5. Em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à **PRESTADORA DE SERVIÇOS** 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.
- 10.6. Para assegurar a qualidade das refeições nas unidades transportadas, a administração do Complexo Municipal de Saúde deverá fazer visitas de inspeção periódicas na cozinha da **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, sem aviso prévio, podendo ser usado nessas ocasiões o formulário de visita do **IDEAS**, inclusive com a utilização de máquina fotográfica, se necessário.
- 10.7. Cumprir os horários de recolhimento das bandejas de refeições estabelecidos pela administração do Complexo Municipal de Saúde.

## 11. 3.16 DAS OBRIGAÇÕES DO 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 Complexo Municipal de Saúde, 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 **PRESTADORA DE SERVIÇOS** as áreas e instalações para a prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência.
- 11.3. Caso as unidades de saúde que integram o Complexo Municipal de Saúde não possuam ou necessitem de complementação de equipamentos e reparos nas suas instalações, os mesmos ficarão a cargo da **PRESTADORA DE SERVIÇOS**.
- 11.4. Descontar da **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, mediante relatório emitido pela fiscalização do **IDEAS**, o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.

## 12. DAS ATRIBUIÇÕES DO GERENTE DO CONTRATO

- 12.1. Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da **PRESTADORA DE SERVIÇOS** a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.



- 12.2. 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.
- 12.3. Atestar a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.
- 12.4. 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.
- 12.5. Comunicar por escrito à **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, 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.
- 12.6. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da **PRESTADORA DE SERVIÇOS** que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.
- 12.7. Conferir e aprovar somente o número das refeições efetivamente fornecidas, solicitadas e aceitas que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- 12.8. O julgamento sobre as condições e qualidade dos produtos, e consequente recusa ou aceitação dos mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade.
- 12.9. 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).
- 12.10. Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, para fiscalização permanente dos serviços.
- 12.11. Não permitir que a mão de obra execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas.
- 12.12. Permitir o livre acesso dos empregados da **PRESTADORA DE SERVIÇOS** para execução dos serviços.

12.13. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **PRESTADORA DE SERVIÇOS.**

### **13. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

13.1. Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.

13.2. Ato CRN4, nº. 600/2018 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.

13.3. 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.

13.4. Portaria MS nº. 326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializado de alimentos.

13.5. Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.

13.6. Portaria MT nº. 3.214/1978 – Determina as normas regulamentadoras (NR) da legislação trabalhista.

13.7. Decreto RJ nº. 20.356/1994 – Determina a periodicidade de limpeza de reservatórios de água e realização de análise de potabilidade.

13.8. Decreto RJ MUN. nº. 6.235/1986 – Determina as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.

13.9. Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.

13.10. Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.

13.11. RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

13.12. Norma Técnica nº. 42-60-01, de 05/05/03 da COMLURB.

13.13. Resolução SES nº. 2.434, de 15/06/2004.

13.14. Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003.

13.15. Portaria CVS nº. 15, de 07/11/1991

13.16. Portaria CVS nº. 06, de 10/03/1999.

13.17. RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA.

13.18. Lei nº. 8.069, de 13/07/90. GERÊNCIA



## 14. DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES DOS TERMOS TÉCNICOS

- 14.1. Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;
- 14.2. 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.
- 14.3. 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.
- 14.4. 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.
- 14.5. Dieta semilíquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;
- 14.6. Dieta líquida completa - aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorção, composta por alimentos líquidos ou que liquefazem na boca;
- 14.7. Dieta líquida sem resíduos – restrita em nutrientes. Tem como finalidade a hidratação do paciente.
- 14.8. 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;
- 14.9. Dieta de acréscimo (hiperproteíca, hipercalórica, hiperlipídica, entre outras) - aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- 14.10. Dieta isenta de lactose - aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite sem lactose.
- 14.11. Dieta isenta de glúten - aquela que apresenta exclusão de glúten, passível de substituição por farinhas ou alimentos sem glúten.
- 14.12. Refeição - qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- 14.13. Desjejum - pequena refeição servida pela manhã;

- 14.14. Colação - uma refeição ligeira entre o desjejum e o almoço;
- 14.15. Lanche - pequena refeição servida entre o almoço e jantar;
- 14.16. Almoço e jantar - refeições principais ou grandes refeições;
- 14.17. Ceia – uma refeição leve feita ao fim da noite depois do jantar.
- 14.18. Cardápio - é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;
- 14.19. Fórmulas Infantis - fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes.
- 14.20. 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.
- 14.21. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- 14.22. Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

## 15. CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)

### 15.1. ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS:

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

**Tabela 01:** Alimentação funcionários.

PEQUENAS REFEIÇÕES		Desjejum		Merenda
Valor energético aproximado (kcal)		490 Kcal		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	120/24
	- OU PEIXE (FILÉ / POSTA)	G	120/200	0
	- OU BUCHO	G	120	120/20
	- OU CARNE SECA,	G	120	0
	- OU LÍNGUIÇA	G	120	120
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/170	120
	- OU STROGONOFF	G	150	120
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/AIPIM, "ESCONDIDINHO"	UND	250	120/17
	- OVOS	UND	2	0
V	GUARNIÇÃO: VEGETAIS A, B OU C.	G	150/200	150/20
	- OU FAROFA	G	50	0
	- OU PIRÃO	G	100	50
	- OU POLENTA	G	100	100
	- OU TORTAS DE LEGUMES	G	100	100
VI	SOBREMESAS:	G	150	150
	- FRUTAS/SALADA DE FRUTAS(*)	G	250	250
	- OU MELANCIA/MELÃO	G	70/70	70/7
	- OU DOCES (PASTA/CREMOSO)	G	100/100/100	0
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G		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. 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, STROGONOFF, 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, PATINHO ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA; ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH; STROGONOFF, À PARMEGIANA	PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL	

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, SOUFLÊ FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA.
6 - MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSAS, 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 E OUTROS	<b>NO PREPARO DE GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS:</b> - 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.

5G  
Q.S(\*\*)  
Q.S  
Q.S  
Q.S  
Q.S  
Q.S  
Q.S

**OBS 1:** (\*) VEGETAIS E FRUTAS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA.

**OBS 2:** (\*\*) QS: quantidade suficiente.

**OBS 3:** PODERÃO SER INCLUÍDAS OUTRAS PREPARAÇÕES A CARGO DA IDEAS.

## 17. DIETAS BÁSICAS

### 17.1. 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			DESJEJUM	LANCHE
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			600	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 SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO, SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO 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	CARNES: - 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.

## 17.2. 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 UAN de forma a atender às necessidades individuais do paciente.

## 17.3. DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

### 17.3.1. DIETA HIPOGLICÍDICA

PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (\*)

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(\*\*)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	LANCHE
VALOR ENERGETICO 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)	ML	150	150
	P/CAFÉ OU LEITE DE SOJA	ML	200	200
	- OU IOGURTE DIETETICO	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)	G		
	+ 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 IDEAS.

OBS 5: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DA IDEAS 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 SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO, SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO 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, SOUFLES OU SOPAS	G	150	150
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES DIETÉTICOS - OU GELATINAS DIETÉTICAS -OU COMPOTAS DIETÉTICAS	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
		G	60	60
		G	60	60
		G	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.

#### 17.4. DIETA HIPOPROTEICA

PADRÃO APOXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (\*) / DIA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(\*\*)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	LANCHE	
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	290	
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 AÇUCAR OU ADOÇANTE.	MI MI	200 50	200 50	
III	- PÃO [COM OU SEM SAL] - OU BISCOITO (COM OU SEM SAL)	G	50	50	
		G	40	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 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 3: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A 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 DA 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 SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADEPREPARADA	
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 G	100 50	100 50
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES CASEIROS - CREME DE LEITE	UND G G	1 EQ (***) 80 15	1 EQ (***) 80 -
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.

## 17.5. DIETA ISENTA DE LACTOSE

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(\*)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	LANCHE		
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			285	285		
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU DESLACTOSADO COM OU SEM AÇUCAR OU ADOÇANTE.	ML	150		150	
II	- PÃO - OU BISCOITO OU TORRADA	G G	50 45/40		50 45/40	
III	- FRUTA (**)	UND	1EQ(***)		-	

<b>IV</b>	- CHÁ COM AÇÚCAR/ADOÇANTE - OU CAFÉ	MI MI	200 50		200 50	
<b>V</b>	- QUEIJO (COM OU SEM SAL) DE SOJA (TOFU) - GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL:	G UND	30 1(15G)		30 1(15G)	
<b>VI</b>	- 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 PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DA 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 SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADEPREPARADA	
<b>I</b>	ENTRADA: VEGETAIS A (EM SALADAS) (*)	G	80	80
<b>II</b>	CEREAL: - ARROZ - OU MACARRÃO	G G	200 200	200 200
<b>III</b>	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
<b>IV</b>	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C(*)	G	150	150
<b>V</b>	- LEGUMINOSAS	G	150	150
<b>VI</b>	SOBREMESA: - FRUTAS EM GERAL (**) - OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE LACTOSE	UND G	1EQ(***) 1 00	1EQ(***) 100

<b>VII</b>	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200
<b>VIII</b>	- 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.

## 17.6. DIETA ISENTA DE GLÚTEN

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(\*)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	LANCHE		
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			285	285		
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE OU IOGURTE COM OU SEM AÇUCAR 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	



<b>V</b>	- QUEIJO (COM OU SEM SAL). - GELÉIA DE FRUTA OU MANTEIGA INDIVIDUAL:	G UND	30 1(15G)	30 1(15G)
<b>VI</b>	- 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 PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT SEM GLÚTEN OU DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DA 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 SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA ISENTA DE GLÚTEN E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, 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 ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
<b>I</b>	ENTRADA: VEGETAIS A (EM SALADAS) (*)	G	80	80
<b>II</b>	CEREAL: - ARROZ - OU MACARRÃO SEM GLÚTEN	G G	200 200	200 200
<b>III</b>	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
<b>IV</b>	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C(*)	G	150	150
<b>V</b>	- LEGUMINOSAS	G	150	150
<b>VI</b>	SOBREMESA: - FRUTAS EM GERAL (**) - OU DOCES CASEIROS SEM GLÚTEN.	UND G	1EQ(***) 1 00	1EQ(***) 100

<b>VII</b>	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200
<b>VIII</b>	- 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 OLIVAEXTRA 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.

## 17.7. DIETA HIPOSSÓDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(\*)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	LANCHE
VALOR ENERGETICO 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)	MI	200	200
	- OU LEITE PARA CAFÉ	MI	150	150
	(C/ OU S/ AÇÚCAR)	UND	1(200ml)	1(200ml)
	- OU IOGURTE COMUM	MI	200	200
III	- PÃO (SEM SAL)	G	50	50
	- OU BISCOITO (SEM SAL)	G	40	40
	- OU TORRADA (SEM SAL)	G	40	40
	- OU TORRADA (SEM SAL)	G	20/40	20/40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) +BISCOITO	G	-	80

	- BOLO				
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL) - OU GELEIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND UND	1(10G) 1(15G)		1(10G) 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 ONUS.

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 SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, (*)	G	100	100
	- 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	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 1 g 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 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.

## 17.8. DIETA HIPOLIPÍDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (\*)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	LANCHE
VALOR ENERGETICO 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 ML ML	50 200 200		50 200 200
II	- LEITE PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO OU SOJA. - OU LEITE PARA CAFÉ COM LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO  - OU IOGURTE DESNATADO	ML ML UN D	200 150 1(200ML)		200 150 1(200ML)
III	- PÃO - OU BISCOITO - OU TORRADA - OU FARINHA (PARA MINGAU)  + BISCOITO	G G G G	50 40 45 20/40		50 40 45 20/40
IV	- GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UN D	1(15G)		1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM GORDURA)	G	40		40
VI	- FRUTAS (**)	UN D	1EQ(***)		-
VII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UN D	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 ONUS.

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 SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES,

COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES SEM ÔNUS.

## 17.9. GRANDES REFEIÇÕES

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.



## 17.10. DIETA LÍQUIDA

PADRÃO: 1200 KCAL/DIA  
CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	LANCHE
<b>VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)</b>	<b>300</b>	<b>300</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- CHÁ OU MATE OU LEITE OU CAFÉ COM LEITE (200 ml);</li> <li>- OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (200 ml);</li> <li>- OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (200 ml);</li> <li>- 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);</li> <li>- OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200 ml);</li> <li>- +GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100 ml)</li> <li>- + AGUA MINERAL (200 ML)</li> </ul>		

OBS 1: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A 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
<b>VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)</b>	<b>350</b>	<b>350</b>
<p>I) PORÇÃO 300 ml</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE</li> <li>- OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS</li> <li>- OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO</li> <li>- OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA</li> <li>- OU CALDO DE FEIJÃO;</li> </ul>		
<p>II)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- GELÉIA DE MOCOTÓ (50G)</li> <li>- OU GELATINA (80G)</li> <li>- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G)</li> <li>- OU PUDINS (80G);</li> </ul>		
<p>III)</p> <p>PORÇÃO 200 ml</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>		
<p>IV) - AGUA MINERAL (200 ml)</p>		

### 17.11. DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUOS

PADRÃO: 550 KCAL/DIA  
CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

- A) Pequenas Refeições  
B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES		DESJEJUM	LANCHE
<b>VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)</b>		<b>115</b>	<b>115</b>
- CHÁ CLARO (200 ml); - OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS CLAROS (200 ML); - OU AGUA DE COCO (200 ML); - GELATINA CLARA (100ML); - + AGUA MINERAL (200 ML).			

B) GRANDES REFEIÇÕES	ALMOÇO	JANTAR
<b>VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)</b>	<b>160</b>	<b>160</b>
I) PORÇÃO 300 ml - CALDO DE LEGUMES		
II)- GELATINA DIET (100 ML)		
III) PORÇÃO 200 ml - SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS SEM SACAROSE, SEM ADOÇANTE, SEM GLUCOSE DE MILHO, COM MALTODEXTRINA		
IV) - AGUA MINERAL (200 ml)		

### 17.12. 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

**OBS1:** Em todas as refeições deverá ser fornecido um copo de água mineral de 200 ml

### 17.13. 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

**OBS1:** Em todas as refeições deverá ser fornecido um copo de água mineral de 200 ml.

## 18. CATEGORIAS DE KIT EXAME (DESCRIÇÃO DO KIT).

KIT EXAME		
I	- BISCOITO SALGADO	50G
II	- GELEIA OU MANTEIGA	10 G
III	- QUEIJO TIPO POLENGO OU SIMILAR	17G
IV	- FRUTA (BANANA, MAÇA OU LARANJA)	1 UND
V	- ACHOCOLATADO DE CAIXA OU SUCO DE FRUTA CAIXA	200ML

## 19. DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

- 19.1. A Nota Fiscal e o Relatório de Avaliação do Serviço prestado mensalmente deverão ser atestados pelo Fiscal de contrato com carimbo próprio, bem como pelo Diretor Administrativo das Unidades Hospitalares.
- 19.2. O Relatório mensal de Avaliação do Serviço prestado deverá ser elaborado pelo fiscal de **CONTRATO** da unidade e entregue durante o Evento de Notas Fiscais à administração do Complexo Estadual de Saúde, assinado e rubricado em todas as páginas, e conterá capítulo específico indicando o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, relativas aos empregados vinculados ao contrato, referentes ao mês anterior à data do pagamento, sob pena da retenção dos valores a receber.
- 19.3. O **IDEAS** deverá comunicar imediatamente à **PRESTADORA DE SERVIÇOS** o recebimento de notificação de autuação decorrente de sua atividade. A **PRESTADORA DE SERVIÇOS** será responsável pelos valores cobrados diretamente do Estado e/ou do Instituto de Desenvolvimento, Ensino e Assistência à Saúde, pelos órgãos de fiscalização de atividades (como, por exemplo, o Ministério de Trabalho e Emprego), decorrentes da atividade objeto do contrato, valores estes que serão retidos da quantia devida pela prestação do serviço do mês subsequente à notificação, como garantia do débito exigido do **IDEAS**.
- 19.4. O **IDEAS** deverá liberar o valor retido caso a **PRESTADORA DE SERVIÇOS** comprove posteriormente que a autuação não decorreu de sua atividade, anule a autuação ou por qualquer outro modo impeça definitivamente a cobrança.
- 19.5. Apresentar, **MENSALMENTE**, junto com os documentos de faturamento da prestação de serviço, os documentos abaixo relacionados:
- Recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o art. 195, § 3º da Constituição Federal;
  - GFIP (cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social, referente ao mês anterior);
  - Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
  - Cópia da relação dos prestadores de serviço lotados nas Unidades Hospitalares, constantes no arquivo SEFIP;
  - Cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet; Relatório de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;
  - Atestados de saúde ocupacional referente à realização de exames admissionais, demissional, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho quando pertinente;

A Superintendência de Serviços, através da Gerência de Contratos, é responsável pelo acompanhamento da prestação de serviço e deverá receber uma cópia de cada Nota Fiscal com suas respectivas planilhas e mapa com a frequência diária de comensais de acordo com o controle da unidade.

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:

CLIENTELA	FORMA DE COBRANÇA	TIPO DE REFEIÇÃO OU DIETA
FUNCIÓNÁRIOS	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE REFEIÇÃO	DESJEJUM / ALMOÇO / LANCHE/ JANTAR/
ACOMPANHANTES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE REFEIÇÃO	DESJEJUM / ALMOÇO/ LANCHE (*) / JANTAR
PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS (**))	<p>a) POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE REFEIÇÃO</p> <p>b) POR UNIDADE OU FRAÇÃO DE UNIDADE DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES FÓRMULAS LÁCTEAS</p> <p>POR ALIMENTO "IN NATURA", PREPARADO OU INDUSTRIALIZADO, RESPEITANDO O PREÇO CORRENTE NA PRAÇA.</p>	<p>- DIETAS BÁSICAS: NORMAL, BRANDA, PASTOSA, SEMILÍQUIDA, 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>

## 20. LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO

### A) PARA PACIENTES

#### A.1 - MATERIAL DESCARTÁVEL

A.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.

A.1.2 Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm;

A.1.3 Embalagem plástica com tampa para sobremesa;

A.4 Embalagem plástica para talheres;

A.1.5 Etiqueta para identificação de acordo com a padronização da SND da unidade;

A.1.6 Embalagem alumínio com tampa tipo "quentinha ou marmite" com três ou quatro divisões e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;

A.1.7 Embalagem de plástico, tipo frasco de soro, necessários para dietas por sonda;

A.1.8 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável;

A.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

## **21. UTENSÍLIOS PARA LACTÁRIO**

A.2.1 Mamadeiras completas de várias capacidades, de plástico resistente incolor transparente ou de vidro;

A.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;

A.2.3 Organizadores com tampa para esterilização de mamadeiras a frio;

A.2.4 Pinças de aço inoxidável;

A.2.5 Frasco para fornecimento das fórmulas lácteas.

A.2.6 Caixa térmica para transporte de mamadeira e módulos.

### **B) PARA FUNCIONÁRIOS:**

#### **B.1 - UTENSÍLIOS**

B.1.1 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável;

B.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 **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório.

#### **B.2 - MATERIAL DESCARTÁVEL**

B.2.1 Copo plástico com capacidade de 100 ml que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.2 Copo com capacidade de 200 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.3 Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm;

B.2.4 Embalagem plástica com ou sem tampa, para sobremesa;

B.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.

### **C) UTENSÍLIO E MATERIAL DESCARTÁVEL PARA GUARDA E TRANSPORTE**

#### **C.1 - DE GÊNEROS:**



C.1.1 Contentores plásticos transparentes com tampa, para depósito de gêneros alimentícios;

C.1.2 Contentores plásticos isotérmicos para transporte.

### C.2 - DE LIXO:

C.2.1 Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes;

C.2.2 Recipientes com tampas acionadas por pedal.

### 3.25 FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

**25** - A Fiscalização dos serviços será exercida pelo Gerente de Contratos do **IDEAS**, a quem incumbirá acompanhar a conformidade dos serviços, dirimindo as dúvidas que surgirem ao longo da execução do contrato, e determinando à **PRESTADORA DE SERVIÇOS** as providências necessárias ao seu regular e efetivo cumprimento.

**25.2** - A atuação fiscalizadora em nada restringirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da **PRESTADORA DE SERVIÇOS** no que concerne ao objeto contratado, à sua execução e às consequências e implicações, próximas ou remotas, perante o **IDEAS** ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de eventuais irregularidades na fiscalização dos mesmos não implicará em corresponsabilidade do **IDEAS** ou de seus prepostos.

### 22. ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES POR UNIDADE:

22.1. HOSPITAL GERAL DE NOVA IGUAÇÚ:

#### ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES MENSAL

<u>HGNI</u>	ESTIMATIVA MENSAL
<b>Desjejum Funcionário + Acompanhante</b>	6.900
<b>Almoço / Jantar Funcionário + Acompanhante</b>	26.800
<b>Lanche Funcionário + Acompanhante</b>	-
<b>Dejejum Paciente</b> ( Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	10.200
<b>Dejejum Paciente</b> Líquida Restrita	150
<b>Colação Paciente</b> ( Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	10.100
<b>Colação Paciente</b> Líquida Restrita	
<b>Almoço / Jantar Paciente</b> ( Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	21.100

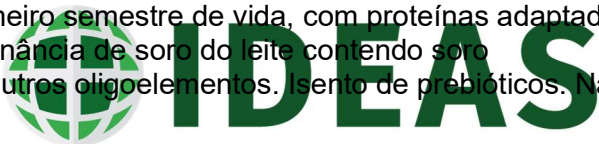
<b>Almoço / Jantar Paciente</b> Líquida restrita	150
<b>Lanche Paciente</b> ( Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	10.400
<b>Lanche Paciente</b> Líquida restrita	150
<b>Ceia Paciente</b> ( Normal, Branda, Pastosa, Semi líquida, Líquida Completa, Hipossódica, Hipoglicídica, Hipoprotéica, Hipolipídica, Isenta de Lactose)	10.400
<b>Ceia Paciente</b> Líquida restrita	
<b>Café( Litro)</b>	600

## ANEXO II

DESCRIÇÃO.	
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	473 ML
4- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povinho, sequilo, waffer, etc)	50G
5- Bolo industrializado	45 G
6- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	LITRO
7- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 Und	UND
8- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	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.	LITRO
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
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
13- Picolé de frutas	UND
14- Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30G
15- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	LITRO
16- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	LITRO
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).	LITRO

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
21- Gelatina comum	100 G
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)	UND
27- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	UND
28- Iogurte com frutas e cereal 200ml	UND
29- Leite com chocolate ou similar	LITRO
30- Leite fermentado com lactobacilos (80g)	UND
31- Leite de vaca, tipo "longa vida" (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	LITRO
32- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	UND
33- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	LITRO
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
35- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	LITRO
36- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	LITRO
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
38- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	LITRO
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
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





	PREÇO(\$)
para lactante sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em suas formas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro de leite com ferro, vitaminas e outros oligoelementos. Isento de prebióticos.	Nestogeno1
para lactante sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em suas formas solúveis com predominância de soro de leite, contendo soro desmineralizado, vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Isento de prebióticos. Não contém glúten.	Nestogeno2
antes de 0 a 06 meses. Com DHA, ARA e Nucleotídeos. À base de <b>Lactose</b> , óleos vegetais e de <b>leite</b> hidrolisadas enzimaticamente*, oligossacáridos, substâncias minerais (cloreto de magnésio, cloreto de potássio, fosfato de potássio, cloreto de sódio, sulfato de zinco, sulfato cúprico, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), L-aminácidos, L-histidina, bitartrato de colina, L-tirosina, taurina, inositol, nucleotídeos, L-	Nansupreme1 ou aptamilpepti
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 colina, L-tirosina. Com DHA, ARA e Nucleotídeos	Nansupreme2 ou aptamilpepti 2
antes de 0 a 06, à base de <b>lactose</b> , óleos vegetais (girassol, coco, colza, palma) e amido de batata, proteínas do soro de <b>leite</b> hidrolisadas enzimaticamente*, galactosacáridos, óleo de <b>peixe</b> , L-arginina, vitaminas, L-histidina, bitartrato de colina, L-nucleotídeos, L-carnitina.	Nancomfor1 Ou aptamilpremium 1
antes de 6 a 12, à base de <b>lactose</b> , soro de <b>leite</b> desmineralizado, óleos vegetais, substâncias minerais, óleo de <b>peixe</b> , emulsionante (lecitina de soja), frutose, Vit. C, E, PP, ácido pantotênico, B1, B2, A, B6, ácido fólico, K, D, biotina, B12).	Nancomfor2 ou aptamilpremium 2
para crianças de 01 a 10 anos de idade sem problemas de absorção, que servem como base para recuperação e manutenção do estado nutricional. Tendo como fonte de proteína 48% de caseinato de potássio obtido do leite de vaca, 32% de caseína de soja e 32,5% de xarope de milho, 20% de TCM, 42% de óleo de girassol, 26% de amido de milho e 5% de lecitina de soja. Não contém glúten.	Fortini
para suporte de nutrição enteral ou oral a base de peptídeos, normocalórico, indicado para uso em pacientes pediátricos críticos de 01 a 10 anos de idade, com retardo de crescimento, risco de broncoaspiração, com dificuldade na absorção de proteínas intactas e distúrbios gástrico intestinais. 100% de proteína do soro do leite hidrolisado, maltodextrina, TCM, óleo de canola, óleo de girassol e lecitina de soja. Não contém glúten.	Nutrenjr
antes de 0 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja com ferro enriquecida com vitaminas e carboidratos 100% maltodextrina, DHA + RHA, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Não contém glúten.	
para crianças de 0 a 12 meses, que apresentam episódios de regurgitação, enriquecida com proteínas e apresenta em sua composição lactose e amido como fonte de carboidrato, DHA +	
para crianças de 0 a 12 meses. À base de proteínas: 100% proteína do soro de leite hidrolisado, maltodextrina e amido de batata, TCM; oleína de palma; óleo de girassol; óleo de semente de cassis e 1% óleo de peixe.	

<p>elementar e hipoalergênica, para crianças 0 a 12 meses, à base de proteína de soro do leite, TCM, óleos vegetais, de Mortierella alpina e de peixe; minerais, nucleotídeos e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e osmolaridade.</p>	
<p>à base de proteína extensamente hidrolisada de soja, colágeno e aminoácidos completos, isenta de lactose, sacarose, frutose, galactose, glúten e proteína láctea. Indicação exclusiva de alimentação, baixa osmolaridade, peso molecular.</p>	
<p>nutrição oral ou enteral para crianças à partir de 01 ano de idade, Nutricionalmente completa com minerais. Pode ser adicionado diretamente nos alimentos. Isento de lactose.</p>	
<p>para crianças de 0 a 03 anos de idade, hipercalórica, Nutricionalmente completa com nutrientes, como proteínas, vitaminas e minerais. Com DHA+ARA+PREBIÓTICOS. Crianças com alergias devem evitar o consumo deste produto. Não contém glúten.</p>	
<p>destinadas e de seguimento para lactentes e/ou crianças de primeira infância de 0 a 3 anos de idade dietoterápicas específicas com restrição de lactose e à base de aminoácidos</p>	
<p>destinada à partir de 1 ano. À base de aminoácidos livres, destinada a necessidades específicas com restrição de lactose e soja.</p>	
<p>para crianças de 0 a 12 anos, fórmula cetogênica, com 4g de gordura para cada 1g de carboidratos, com todas as vitaminas e minerais em quantidades balanceadas.</p>	
<p>hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e Nutricionalmente completa, com perfil de carboidratos com 95% de polímeros de glicose e 5 % de amido. Alta</p>	
<p>hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e Nutricionalmente suplementada com ácidos graxos polinsaturados de cadeia longa, fundamentais para o desenvolvimento neurológico e oxidante e isenta de lactose, sacarose, frutose, galactose e glúten. Com alta indicação como nutrição enteral exclusiva.</p>	
<p>destinada ao lactente, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, maltodextrina. Enriquecida com outros oligoelementos.</p>	
<p>destinada para crianças de 01 a 05 anos, com óleos vegetais e fibras, fonte de Cálcio, Ferro, Vitamina B5, E e K, rico em vitaminas C e D, possui DHA, ferro, vitaminas, Contem lactose.</p>	

## 23. QUADRO DE FUNCIONÁRIOS NECESSÁRIO

HGNI	
CARGO	QUANTIDADE/PLANTÃO
NUTRICIONISTA CHEFE	01 – DIARISTA
NUTRICIONISTA PLANTÃO	02 – 12 X 36



COZINHEIRO CHEFE	01 – DIARISTA
COZINHEIRO PRODUÇÃO	01 – 12 X 36
AUXILIAR DE COZINHA PRODUÇÃO	01 – 12 X 36
COZINHEIRO DIETA	01 – 12 X 36
AUXILIAR DE COZINHA DIETA	01 – 12X 36
ESTOQUISTA	02 – 12 X 36
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	06- 12X36
ENCARREGADA PRODUÇÃO	01- 12X36
COPEIRA PRODUÇÃO DIARISTA	01 – DIARISTA
COPEIRA PRODUÇÃO	09 – 12 X 36
COPEIRA DIETA	14 – 12 X 36
COPEIRA LACTARISTA	04 – 12 X 36
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	09 – 12 X 36
MAGAREFE	01 – DIARISTA

## 24. HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

### DESCRIPTIVOS DE HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES

HGNI			
REFEIÇÕES	PACIENTE	FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTE
DESJEJUM	06:30 ÀS :08:30 H	07:00 ÀS 08:00 H	07:00 ÀS 08:00 H -
COLAÇÃO	09:00 H	-	-
ALMOÇO	12:00 ÀS 13:30 H	11:30 – 14:30 H	13:30 – 14:30 H -
LANCHE	14:00 H		
JANTAR	17:45 ÀS 18:50 H	18:00 ÀS 20:00 H	18:00 ÀS 19:00 H -
CEIA	20:30 H	-	-

## 25. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS

HOSPITAL GERAL DE NOVA IGUAÇU	
COPA:	
EQUIPAMENTO	QNT.
GELADEIRA	1
BANCADA 2.70X60 ALTURA 79 CM (EM U, MADEIRA)	1
BANCADA 1.80X60 ALTURA 79CM (EM U, MADEIRA)	1
BANCADA 2.53X60 ALTURA 79 CM (EM U, MADEIRA)	1
ARMARIO MADEIRA 3.30X40 ALTURA 71CM	1
CADEIRAS SECRETARIA FIXA	7
LIXEIRA	1

QUADRO DE AVISOS	1
BEBEDOURO	1
MICROONDAS	1
CONTEINER 240L	1
AR-CONDICIONADO SPRINGER 30 MIL INVERTER	1
BOMBONA (VERMELAS)	4
BOMBONA (AZUL)	1
AR-CONDICIONADO SPRINGER 30 MIL INVERTER	1
EXTINTOR DE INCENDIO CO2	1
DISPENCER DE ALCOOL E GEL	1
QUADRO DE AVISO 90X60	1
DISPENSER DE PAPEL TOALHA	1
CAIXA ORGANIZADORA DE UM CONTARTIMENTO	1
PORTA BLINDEX SALA NUTRIÇÃO COPA 80X2.20	1
DIVISORIAS 3.39X2.63 (DE FRENTE)	3
DIVISORIAS 2.65X2.63 (DE LADO)	3
BANCADA COM PIA DE INOX 3.30X60 ALTURA 92CM	1
MESA INOX 70X70 ALTURA 85 CM	1
MESA INOX 70X1.90 ALTURA 93 CM	1
ESTANTE DE INOX 72X1.16 ALTURA 1.83 CM	1
JANELA QUE FICA EM BAIXO DO AR66X1.63	1
JANELA DA SALINHA 66X1.58	1
BANCADA COM PIA 2.00X70 ALTURA 70 CM CUBA GRANDE	1
ESTANTE DE INOX 30X1.00 ALTURA 1.70	1
PORTA DA DIVISORIA DE ALUMINIO 95X2.05	1
DIVISORIA DE ALUMINIO 95X2.05 PORTA FIXA (DIVISORIA COM VIDRO CIMA DA PORTA 60X1.98)	1
AR-CONDICIONADO DE JANELA	1
BACIA BRANCA	4
MESA DE ESCRITORIO	2
CADEIRAS SECRETARIAS FIXA (PRETA)	3
MESA DE REFEITORIO COM TAMPA DE MADEIRA	1
LIXEIRA DE ESCRITORIO	1
DISPENCER DE PAPEL TOALHA	1
CAIXAS ORGANIZADORAS TRANSPARENTE	3
QUADRO DE AVISOS 90X60	1
CAIXA ORGANIZADORA TRANSPARENTE	3
EXTINTOR DE INCENDIO	2
LIXEIRA	1
CAIXA ORGANIZADORA TRANSPARENTE	1
QUADRO DE AVISOS	1
DISPENSER DE DETERGENTE	1
LIXEIRADE PLASTICO	1

GELADEIRA	1
FOGÃO DUAS BOCAS	1
AR-CONDICIONADO	1
LIQUIDIFICADOR 600W	1
MICROONDAS	1
CAIXA ORGANIZADORA TRANSPARENTE	3
BANCADA COM PIA 1.01X70 ALTURA 88 INOX	1
PALETES	3
MONOBLOCOS	7
BANCADA INOX 1.15X65 ALTURA 85 CM	1
ESTANTE INOX 1.70 ALTURA 1.00X30	1
ESTANTE INOX 1.80 ALTURA 1.00X30	1
ESTANTE INOX 1.00X50 ALTURA 1.80CM	1
ESTANTE INOX 1.20X50 ALTURA 1.80 CM	1
MESTURADOR DE PRODUTOS	1
PRATELEIRA DE INOX 1.50X40	2
CARRINHO DE INOX 1.00X50 ALTURA 75 CM	1
ESTANTE DE FERRO 93X40	2
PORTA ALUMINIO 1.00X2.10 (BRANCO)	2
AR-CONDICIONADO DO HORTIFRUT (NOVO) 18MIL	1
AR-CONDICIONADO ESTOQUE DE AGUA E QUENTINHAS 18MIL	1
BALANÇA DIGITAL 300KG HORTI FRUT	1
GELADEIRA EXPOSITORA 3 PORTAS	1
FREZEER HORIZONTAL	1
FREZEER HORIZONTAL	1
GELADEIRA EXPOSITORA	1
ESTANTE 1.00X30 ALTURA 1.70 CM (CAMARA RESFRIADA)	3
ESTANTE 1.50X60 ALTURA 2.00 METROS (CAMARA FRIGORIFICA)	1
ESTANTE 1.50X50 ALTURA 2.00 METROS (CAMARA FRIGORIFICA)	1
ESTANTE 1.50X50 ALTURA 1.80 (CAMARA FRIGORIFICA)	1
ESTANTE 1.50X50 ALTURA 1.80 (ESTOQUE)	6
ESTANTE DE FERRO 93X40 ALTURA 2.00	3
ESTANTES INOX 1.92X44 ALTURA 1.85	2
MESAS DE ESCRITORIO COM GAVETAS	2
ARMARIO DE ESCRITORIO (AZUL)	2
AR-CONDICIONADO 9.00 BTUS	1
CADEIRAS DE ESCRITORIO (PRETA)	2
QUADRO DE AVISO 90X60	1
CAIXA ORGANIZADORA (TRANSPARENTE)	2
PALETES	137
CAIXAS BRANCAS	212
MONOBLOCOS	46
MESAS DE TAMPA DE MADEIRA	26

<b>CADEIRAS</b>	104
<b>BANCADA COM SUPORTE DE TALHER 60X60 ALTURA 85 INOX</b>	2
<b>BANCADA INOX MARMORE 1.20X1.20 ALTURA 93 CM</b>	2
<b>RAMPA COM PROTETOR SALIVAR 2.10X1.00 ALTURA 93 CM (QUENTE ) 6 CUBAS GRANDES</b>	1
<b>DIVISORIA DE VIDRO 260X235</b>	1
<b>RAMPA FRIA COM PROTETOR SALVIAR 1.80X1.00 ALTURA 93CM</b>	1
<b>EXTINTOR DE INCENDIO</b>	2
<b>DISPENCER DE PAPEL TOALHA</b>	1
<b>DISPENCER DE SABONETE</b>	2
<b>BANCADA COM TAMPA DE MARMORE</b>	2
<b>REFRESQUEIRA 25LITROS DUPLO</b>	1
<b>BEBEDOURO</b>	1
<b>CORTINA DE AR</b>	1
<b>AR-CONDICIONADO PISO TETO 60MIL</b>	3
<b>LIXEIRA</b>	2
<b>AR-CONDICIONADO 18 mil btus</b>	2
<b>BANCADA INOX 65X1.15 ALTURA 85 CM</b>	1
<b>GELADEIRA INOX DUAS PORTAS</b>	1
<b>DIVISÓRIA DE BLINDEX 1.20X75 CM</b>	1
<b>JANELA DUAS FOLHAS 1.55X1.60 CM</b>	1
<b>JANELAS PEQUENAS DE BLINDEX 75X70</b>	5
<b>BLINDEX 1.00X1.00</b>	1
<b>BLINDEX 4.60X1.60</b>	1
<b>PEQUENA PORTA 40X2.10 PORTA DE ENTRADA 80X2.10 BLINDEX</b>	1
<b>GELADEIRA QUATRO PORTAS INOX</b>	1
<b>GELADEIRA EXPOSITORA</b>	1
<b>REFRESQUEIRA INOX</b>	1
<b>LIQUIDIFICADOR BASCULHANTE</b>	1
<b>FATIADOR DE FRIOS</b>	1
<b>LIXEIRA</b>	1
<b>AR-CONDICIONADO SPLIT 30 MIL</b>	1
<b>BANCADA INOX COM PIA CUBA FUNDA 2.10X60 ALTURA 85 CM</b>	1
<b>MESA DE APOIO INOX 90X60 ALTURA 90 CM</b>	1
<b>JANELAS PEQUENAS DE BLINDEX 75X70</b>	4
<b>BANCADA DE INOX COM POLITILENO 1.80X60 ALTURA 85 CM</b>	1
<b>BANCADA DE INOX COM PIA RASA 1.95X60 ALTURA 85 CM</b>	1
<b>BANCADA DE INOX1.80X70 ALTURA 85 CM</b>	1
<b>LIQUIDIFICADOR MÉDIO INDUSTRIAL INOX</b>	1
<b>EXTRATOR DE SUCO INDUSTRIAL INOX</b>	1
<b>BANHO MARIA 4 CUBAS 1.45X70 ALTURA 85 CM</b>	1
<b>BANCADA 1.45X70 ALTURA 85 CM</b>	1
<b>BANCADA 1.80X71 ALTURA 95</b>	1
<b>PIA COM 2 CUBAS FUNDAS 2.95X80 ALTURA 86</b>	1

PASS-THROUGH QUENTE	1
RAMPA DE INOX 4 CUBAS C/PASSA PRATO 1.53X1.00 ALTURA 85CM	1
RAMPA DE INOX 7 CUBAS C/PASSA PRATOS C/ P. SALIVAR 2.80X1.20 ALTURA 86 CM	1
BANCADA DE INOX 1.90X70 ALTURA 85 CM	1
LIQUIDIFICADOR MÉDIO INDUSTRIAL INOX	1
BANCADA DE INOX 1.15X65 ALTURA 85 CM	2
BANCADA DE INOX COM DUAS PIAS CUBA FUNDA	1
MOEDOR DE CARNE	1
BALANÇA DIGITAL 300KG	1
AR-CONDICIONADO SPRINGER 30 MIL BTUS	1
CAMARA RESFRIADA	1
BLINDEX DA CAMARA RESFRIADA PORTA FRENTE 2.55X1.53 (PORTA 79X209) JANELA 82X75	1
JANELINHAS DE BLINDEX 70X75	2
BLINDEX DA FRENTE DE ENTRADA 4.04X1.53 (PEQUENO EM CIMA DA PORTA 80X80) PORTA DE ENTRADA 2.08X79	1
BLINDEX LATERAL DIREITO 2.75X1.53	1
PIA COM 1 CUBA FUNDA 2.40X70 ALTURA 85CM	1
POLITILENO 1.15X65	2
ESTANTE DE INOX 1.50X50 ALTURA 1.80 CM	2
BLINDEX LADO DIREITO DE ENTRADA 2.15X1.53 DUAS FOLHAS	1
BLINDEX DE ENTRADA 1.95X1.60 (DIVISORIA 81X75 EM CIMA DA PORTA )	1
PORTA DE ENTRADA 80X2.09 BLINDEX	1
CORTADOR DE LEGUMES MANUAL	1
PROCESSADOR DE LEGUMES DOIS DISCOS	1
AR-CONDICIONADO	1
BANCADA DE INOX COM DUAS CUBAS FUNDAS 2.10X70 ALTURA 85 CM	1
BANCADA DE INOX COM TRES CUBAS FUNDAS 190X75 ALTURA 89 CM	1
JANELINHAS DE BLINDEX 70X75	2
POLITILENO 60X1.00	2
BANCADA DE INOX 1.15X65 ALTURA 85 CM	1
ESTANTE DE INOX 1.50X50 ALTURA 1.80 CM	1
LIXEIRA COM RODA E PEDAL	1
BALANÇA 15 KG	1
PASSTRONG DE INOX DUAS PORTAS	1
BEBEDOURO GALÃO	1
MAQUINA DE GELO	1
EXTINTOR DE INCENDIO	1
PRATELEIRA DE INOX 1.50X50 ALTURA 1.80	1
PRATELEIRA DE INOX 1.15X50 ALTURA 1.80	1
FOGÃO 4 BOCAS 30X30 INOX	1
FOGÃO 6 BOCAS 40X40 INOX	1
BANCADA	1

FOGÃO 4 BOCAS 40X40 INOX	1
FOGÃO 4 BOCAS COM FORNO 40X40	1
FORNO COMBINADO	1
CORTADOR DE LEGUMES MANUAL	1
MESA DE INOX	1
FOGÃO 6 BOCAS 40X40 INOX	1
FOGÃO 6 BOCAS 40X40 INOX	1
LIQUIDIFICADOR BASCULANTE	1
FOGÃO 4 BOCAS INOX	1
FRITADEIRA	1
BANCADA 1.20X65 COM POLITILENO ALTURA 85 CM	1
BANCADA COM PIA FUNDA 2.50X75 ALTURA 86 CM	1
BANCADA COM PIA FUNDA 1.50X75 ALTURA 85 CM	1
BANCADA 1.15X65 ALTURA 85 CM	1
COIFA 16.10X2.40	1
BANCADA COM PIA FUNDA 2.50X73 ALTURA 87	1
BANCADA COM PIA FUNDA 2.50X73 ALTURA 87	1
LIQUIDIFICADOR BASCULANTE	1
ESTANTE 1.40X50 ALTURA 1.80	1
BANCADA 1.15X65 ALTURA 85 CM	1
PORTA BLINDEX 80X2.10 PORTA DE ENTRADA	1
JANELA DE BLINDEX 1.00X100	1
ARMARIO 2.05X32 ALTURA 93 CM	1
PORTA SANFONADA PVC 60X2.10	1
BANCADA EM U MADEIRA 1.20X43 ALTURA 77 CM	1
BANCADA EM U MADEIRA 1.87X52 ALTURA 77 CM	1
BANCADA EM U MADEIRA 1.60X 52 ALTURA 77 CM	1
AR-CONDICIONADO SPRINGER 12 MIL BTUS	1
ARMARIO DOBANHEIRO 1.20X30 ALTURA 70 CM	1
QUADRO DE AVISO 90X60	1
BANCADA 1.70X1.80 ALTURA 81 CM	3
ESTANTE INOX 1.50X50 ALTURA 1.80 CM	1
PIA COM DUAS CUBAS PROFUNDAS 1.70X80 ALTURA 86 CM	1
BANCADA 70X70 ALTURA 80CM	1
LAVADORA DE LOUÇAS	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	1
ESPRESSO DE FRUTAS	1
MICROONDAS	1
CAFETEIRA	1
LIQUIDIFICADOR	1
OMELETEIRA	1
SANDUICHEIRA	1



<b>UTENSILIOS:</b>	
<b>BANDEJAS (EM GERAL)</b>	373
<b>CONJUNTOS DE GARFO E FACA</b>	281
<b>GARFOS</b>	33
<b>COLHOES</b>	63
<b>ROCK BOX</b>	25
<b>CARRINHOS DE TRANSPORTE</b>	12
<b>PRATOS</b>	270
<b>BOMBONAS GRANDES</b>	21
<b>BOMBONAS PEQUENAS</b>	14
<b>BOMBONAS MEDIAS</b>	3
<b>CUBA GRANDE RASA</b>	46
<b>CUBA PEQUENA RASA</b>	16
<b>CUBA GRANDE FUNDA</b>	43
<b>CUBA PEQUENA FUNDA</b>	15
<b>TAMPAS DA HIGIÊNICAS</b>	84

<b>VESTIARIO MASCULINO:</b>	
<b>VENTILADOR DE PAREDE 50 CM BRANCO (VENTISOL)</b>	1
<b>ARMARIO FERRO 63X43 ALTURA 1.80 (6 PORTAS)</b>	1
<b>ARMARIO FERRO 93X43 ALTURA 1.80</b>	2
<b>PORTA DE ALUMINIO DO BOX DA PRIVADA 60X1.50</b>	2
<b>VESTIARIO FEMININO:</b>	
<b>VENTILADOR DE PAREDE 50 CM BRANCO (VENTISOL)</b>	1
<b>ARMARIO DE FERRO 1.24X42 ALTURA 1.80</b>	1
<b>ARMARIO DE FERRO 1.26X42 ALTURA 1.80</b>	2
<b>ARMARIO DE FERRO 63X36 ALTURA 1.95</b>	1
<b>PORTA DE ALUMINIO DO BOX DA PRIVADA 60X1.50</b>	2

<b>SETOR NAF:</b>			
BEBEDOURO KARINA K-100			1
<b>CORREDOR DA VERMELHA:</b>			
BEBEDOURO VENANCIO	SERIE: 144632151221059		1
<b>NOVA EMERGENCIA:</b>			
BEBEDOURO KARINA	serie: 162509		1
<b>CORREDOR DO RH:</b>			
BEBEDOURO KARINA			1
<b>CORREDOR AUTELARIA:</b>			
BEBEDOURO FRISBEL		2172	1
<b>EMERGENCIA PEDIATRICA:</b>			
BEBEDOURO VENANCIO	rbi15		

<b>CORREDOR DA NOVA ORTOPEDIA:</b>		
BEBEDOURO ACQUA GELADA		pre100e
<b>AMBULATORIO:</b>		
BEBEDOURO ACQUA GELADA		1
	13	LIXEIRAS 240 L
	6	LIXEIRAS 100 L

**APÊNDICE II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO<sup>1</sup>****EDITAL 0XX/202X****Processo Administrativo (202XXXXXX) – (IDEAS/HGNI/0XX/202X)**

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 preço<sup>2</sup> para o Chamamento Público Nº 0XX/2023, cujo objeto é a \_\_\_\_\_,

Item	Descrição dos Serviços	Quantidade	Valor Unitário Mensal (R\$)	Subtotal do Pacote (R\$)
1	INSERIR DESCRITIVO RESUMIDO	0	0,00	0,00
1	INSERIR DESCRITIVO RESUMIDO	0	0,00	0,00
		<b>Total Máximo Mensal (R\$)</b>	<b>0,00</b>	

Esta proposta de preço tem validade de 60 (sessenta) dias, para contrato com vigência enquanto durar a fonte de custeio.

Local, data e assinatura do responsável.

<sup>1</sup> 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 da empresa, numeração sequencial de página, não rasurar, rubricar e assinar.**

<sup>4</sup> No preço proposto deverão estar computados todos os custos diretos e indiretos necessários para prestação do serviço

## ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

**TERMO DE CONTRATO EMERGENCIAL QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO, ENSINO E ASSISTÊNCIA À SAÚDE – IDEAS E A EMPRESA XXXXXX, PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA COLABORADORES E PACIENTES, A FIM DE ATENDER PARA ATENDER A UNIDADE DE SAÚDE XXXXXX. CONTRATO DE GESTÃO Nº XXXXXX FIRMADO COM A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE NOVA IGUAÇÚ/RJ.**

Pelo presente instrumento particular de contrato, de um lado **INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO, ENSINO E ASSISTÊNCIA À SAÚDE – IDEAS**, entidade civil de direito privado, sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ/MF sob o Nº 24.006.302/0004-88, com sede na Rua Deputado Joaquim Ramos, nº 125, bairro Centro, na cidade de Jaguaruna-SC, neste ato representado pelo seu representante legal Diretor Executivo **SANDRO NATALINO DEMETRIO**, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade RG Nº 3.494.106, SSP/SC, inscrito no CPF sob o Nº 003.689.649-73, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE** e de outro lado, a empresa **XXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o n. **XXXXXX**, situada na **XXXXXX**, representada nesse ato por seu representante legal, **XXXXXX**, inscrito no CPF sob o Nº **XXXXXX**, e-mail **XXXXXX**, doravante denominada simplesmente **PRESTADORA DE SERVIÇO**, decidem firmar o **CONTRATO EMERGENCIAL**, mediante a estrita observância das cláusulas e condições a seguir:

### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS DEFINIÇÕES INICIAIS

- 1.1. **TIPO DE SERVIÇO:** Prestação de Serviço de Fornecimento de Colabores e Pacientes;
- 1.2. **UNIDADES USUÁRIAS DOS SERVIÇOS (UUS):** Hospital Geral de Nova Iguaçu , localizado na Av. Henrique Duque Estrada Meyer - Posse, Nova Iguaçu - RJ, 26030-380;
- 1.3. **DADOS PARA ESPECIFICAR NA DESCRIÇÃO DAS NOTAS FISCAIS:** Número do Contrato: **XXXXXX**, Data de Vencimento do Contrato: Período: 01 a [28-31] (inserir o mês de referência), Contrato de Gestão Nº **XXXXXX** e dados bancários;
- 1.4. **FONTE DE CUSTEIO:** Os recursos para operacionalização do presente Contrato são oriundos do Contrato de Gestão Nº **XXXXXX**, firmado entre o **CONTRATANTE** e o **MUNICÍPIO DE NOVA IGUAÇU**, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE– SMS/NI**;

- 1.5. **FISCAL TÉCNICO DO CONTRATO (FTC):** Responsável por acompanhar a execução do contrato;
- 1.6. **AIO:** Autorização de Início de Operação é o documento em que constará a data em que a **PRESTADORA DE SERVIÇOS** poderá iniciar a prestação do serviço contratado;
- 1.7. **REQUISITO DE NÍVEL DE SERVIÇO (RNS):** O RNS define os níveis de serviços em termos de disponibilidade, desempenho e qualidade dos serviços prestados. Também define os parâmetros para glosa de valor no caso dos RNS não forem atingidos dentro de limites mínimos. Os detalhes do RNS são apresentados no **APÊNDICE 1 - REQUISITOS DE NÍVEL DE SERVIÇOS**;
- 1.8. **VALOR DE RESSARCIMENTO PADRÃO (VRP):** O VRP é o valor da unidade de ressarcimento padrão no caso de não atendimento dos RNS. O valor do VPR será de 0,4% do valor mensal do contrato por evento ou fração de evento.

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

- 2.1. O presente instrumento tem por objeto a prestação de serviços de locação de impressoras conforme definido em **TIPO DE SERVIÇO**, para atender o **CONTRATANTE** de acordo com as condições, quantidades e exigências aqui estabelecidas.

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 3.1. A **PRESTADORA DE SERVIÇO** deverá a todo o momento se ater ao **TR (TERMO DE REFERÊNCIA)** encaminhado previamente pela **CONTRATANTE**, buscando adequar nas suas metas, qualificações, especificações técnicas, especificações de serviços e demais informações constantes no documento;

## 4. CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA PRESTADORA DE SERVIÇO

- 4.1. Executar os serviços fazendo cumprir todos os objetivos elencados nesse contrato de prestação de serviço, em especial, atender aos quantitativos e nos parâmetros especificados neste instrumento, ora contratados;
- 4.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto deste contrato e, também, arcar com todas as despesas e responsabilidades referente à má utilização de equipamentos e materiais públicos ou de propriedade do **CONTRATANTE**;
- 4.3. Arcar, exclusivamente, com todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, social, trabalhista e tributária, com relação à execução do objeto deste contrato;
- 4.4. Disponibilizar, sempre que solicitado pelo **CONTRATANTE**, informações, documentos e esclarecimentos necessários sobre a execução do objeto deste instrumento;

- 4.5. Responsabilizar-se por recolhimentos indevidos ou pela omissão total ou parcial nos recolhimentos de tributos, que incidam ou venham a incidir sobre os serviços contratados;
- 4.6. Responsabilizar-se pelo pagamento dos serviços prestados por terceiros, quando houver. Não cabe ao **CONTRATANTE** qualquer obrigação sobre essas despesas, que são de exclusiva obrigação da **PRESTADORA DE SERVIÇO**;
- 4.7. Cumprir durante a execução dos serviços contratados todas as leis Federais, Estaduais e Municipais, pertinentes e vigentes, sendo a única responsável por prejuízos decorrentes a que houver dado causa;
- 4.8. Manter um representante como responsável pelo gerenciamento dos serviços, autorizado a tratar com o **CONTRATANTE** a respeito de todos os aspectos que envolvam a execução do contrato;
- 4.9. Disponibilizar serviços corretivos para assegurar a disponibilidade, desempenho, qualidade e conformidade operacional dos equipamentos disponibilizados;
- 4.10. Fica vedado a **PRESTADORA DE SERVIÇO** interferir nas atividades de rotina dos profissionais e/ou usuários da **UUS**, exceto quando necessário à execução dos trabalhos, o que, obrigatoriamente, deverá ser informado de forma prévia e expressa ao responsável pela **UUS**;
- 4.11. A **PRESTADORA DE SERVIÇO**, responsabilizar-se-á por salários e demais encargos trabalhistas e previdenciários do pessoal direta e indiretamente vinculado na efetiva prestação dos serviços. Fica expressamente esclarecido que esse contrato não estabelece qualquer vínculo empregatício ou de responsabilidade do **CONTRATANTE** com os prestadores de serviços, correndo portanto única e exclusivamente por conta da **PRESTADORA DE SERVIÇO**, todas as despesas com pessoal, encargos e contribuições decorrentes da execução dos serviços contratados, de natureza social, fiscal, trabalhista e previdenciária, tais como: pagamentos de salários de seus empregados; aviso prévio; licenças; férias; repouso semanal remunerado; horas extraordinárias; adicionais noturnos, de insalubridade, de periculosidade; salário família, 13º salário, seguros e indenizações de acidentes de trabalho; verbas e indenizações decorrentes de rescisão de contrato de trabalho, FGTS, INSS, PIS, COFINS, ISS, bem como todos os demais encargos sociais de qualquer natureza, tributos federais, estaduais e municipais inclusive pelo pagamento da remuneração, bem como encargos de quaisquer natureza, especialmente do seguro de acidente de trabalho, ficando assim a **PRESTADORA DE SERVIÇO** única responsável como empregadora;
- 4.12. Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo;



4.13. Responder criminalmente quando erros em procedimentos forem associados com operação indevida dos equipamentos ou serviços de responsabilidade da **PRESTADORA DE SERVIÇO**.

## 5. CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

5.1. Exercer a fiscalização designando um representante com poderes de fiscalização e supervisão dos trabalhos, devidamente credenciado junto à **PRESTADORA DE SERVIÇO**;

5.2. Emitir **AIO**;

5.3. Notificar a **PRESTADORA DE SERVIÇO** por escrito da ocorrência de eventuais problemas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

5.4. Efetuar o pagamento nas datas acordadas, após o encaminhamento dos documentos de cobrança, por parte da **PRESTADORA DE SERVIÇO**;

5.5. Exercer a avaliação dos padrões técnicos e de qualidade dos serviços prestados, definidos pela **PRESTADORA DE SERVIÇO** com anuência do **CONTRATANTE**.

## 6. CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR E DA FORMA DE PAGAMENTO

6.1. Pelos serviços prestados no presente contrato, o **CONTRATANTE** repassará à **PRESTADORA DE SERVIÇO** nos valores e quantitativos máximo mensal de R\$ **XXXXXX**, em conformidade com os valores por unidade descritos na Tabela 1:

**Tabela 1:** Descrição e valores.

Item	Descrição	Valor Mensal (R\$)
1	XXXXXXXX	XXXX

6.1.1. A **PRESTADORA DE SERVIÇO** deverá emitir uma Nota Fiscal/Fatura para cada **UUS** atendida e entregar ao **FTC** até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente a prestação dos serviços, anexos os relatórios de prestação dos serviços, com as seguintes informações: Nº do Contrato; Nome da Prestadora de Serviço; Nº CNPJ; Objeto do Contrato e Período de Apuração das Atividades, nas especificações previstas no item 1.3 deste instrumento;

6.1.2. O **CONTRATANTE** realizará o pagamento dos serviços, mensalmente em moeda corrente, por meio de Ordem Bancária, em até 20 (vinte) dias úteis, após a entrega das Notas Fiscais/Fatura, considerando o mês vencido, devidamente atestado pelo **FTC**, que irá verificar se foram atendidos os requisitos do **APÊNDICE 2 - REQUISITOS DE NÍVEL DE SERVIÇOS**. O

**CONTRATANTE** pagará os valores atestados pelo **FTC** e tão somente com o repasse feito, de acordo com o item 1.4;

6.1.3. Na hipótese de a **PRESTADORA DE SERVIÇO** encaminhar a Nota Fiscal/Fatura fora do prazo estipulado no item 6.1.1, a quitação da referida Nota Fiscal/Fatura, será realizada somente no mês seguinte;

6.1.4. Se ocorrer o atraso no pagamento por falta de repasse dos recursos para operacionalização do presente Contrato especificado no item 1.4, tendo em vista a ausência de finalidade lucrativa da gestora, e consequente ausência de suporte financeiro para arcar com o referido inadimplemento, a **PRESTADORA DE SERVIÇO** não terá direito a multa, juros ou outras cominações legais sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura;

6.1.5. No caso de incorreção nos documentos apresentados ou sem as devidas observâncias as normas de contabilidade e finanças em vigor, inclusive na Nota Fiscal/Fatura, serão os mesmos encaminhados à **PRESTADORA DE SERVIÇO** para as correções necessárias, não respondendo o **CONTRATANTE** por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes;

6.2. A **PRESTADORA DE SERVIÇO** deverá apresentar junto a Nota Fiscal/Fatura, a cada pedido de pagamento, os documentos a seguir discriminados, para verificação pelo **CONTRATANTE**:

6.2.1. Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia de Tempo Serviço (FGTS), GFIP e GPS;

6.2.2. Certidão Negativa de Débitos Federal, Municipal e Estadual;

6.2.3. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

6.2.4. Relatório da prestação de serviços cujo formato deverá ser aprovado pelo **FTC**.

6.3. Nenhum pagamento será efetuado à **PRESTADORA DE SERVIÇO** enquanto houver pendência de liquidação de qualquer obrigação verificada pelo **FTC**. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização monetária;

6.4. A glosa no pagamento, sem prejuízo das sanções cabíveis, ocorrerá quando a **PRESTADORA DE SERVIÇO**, não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar as atividades ora contratadas;

6.5. A **PRESTADORA DE SERVIÇO** autoriza, expressamente o **CONTRATANTE** a proceder, por ocasião do pagamento do preço avençado, os descontos fiscais e legais pertinentes;

6.6. Nenhum pagamento isentará a **PRESTADORA DE SERVIÇO** do cumprimento de suas responsabilidades contratuais, nem implicará a conclusão dos serviços prestados, no que tange as correções a serem realizadas.

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA CONFIDENCIALIDADE

7.1. A **PRESTADORA DE SERVIÇO** se obriga a adotar as adequadas práticas em cumprimento à Lei n. 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).

7.2. A **PRESTADORA DE SERVIÇO** se obriga ao dever da confidencialidade e sigilo relativamente a toda a informação e/ou dados pessoais a que tenha acesso por virtude ou em consequência das relações profissionais que manterá com a **CONTRATANTE**, devendo assegurar-se de que os seus colaboradores, consultores e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas funções, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais tratados.

7.3. A **PRESTADORA DE SERVIÇO** se responsabiliza, única e exclusivamente, acerca da utilização dos dados obtidos por meio do presente contrato, sendo terminantemente vedada a utilização de tais informações para fins diversos daqueles relativos ao objeto do contrato, bem como outros fins ilícitos, ou quem de qualquer forma, atentem contra a moral e os bons costumes.

7.4. A **PRESTADORA DE SERVIÇO** se obriga a manter sigilo de todas as informações que tiver conhecimento por força da prestação de serviços objeto do presente contrato, não os divulgando e nem fornecendo a terceiros, sob pena de rescisão imediata do presente Contrato, além do pagamento de eventuais perdas e danos, se configuráveis:

7.4.1. Estabelecem as partes, ora contratantes, que a presente cláusula de confidencialidade é fundamentada a partir dos termos da NDA/CDA (*Non-Disclosure Agreement/Confidential Disclosure Agreement*), definindo, desde já, que a expressão "Informações Confidenciais" significa quaisquer informações e dados, contábeis, contratuais, comerciais, ou de qualquer natureza que sejam de extrema importância ou de caráter confidencial:

7.4.1.1. Fica estabelecido que todas as Informações Confidenciais trocadas entre as partes se subordinam ao seguinte padrão de critérios;

7.4.1.2. Deverão ser usadas exclusivamente para o benefício do **CONTRATANTE**;

7.4.1.3. Não serão distribuídas, reveladas ou divulgadas de modo algum para terceiros, exceto para seus próprios empregados/colaboradores/prepostos que tenham necessidade justificada de ter conhecimento das referidas Informações

Confidenciais e que, previamente, estejam obrigados à confidencialidade por compromisso formal;

7.4.1.4. As partes são responsáveis pelos atos de seus empregados, colaboradores, prepostos, representantes e ou pessoas por estes autorizados, mesmo que eventual divulgação de Informação Confidencial ocorra após o desligamento da pessoa ao **CONTRATANTE**.

7.5. As obrigações não se aplicam, entretanto, às informações que:

7.5.1. Se tornem de conhecimento público sem culpa da parte receptora das informações;

7.5.2. Já estavam em domínio de qualquer das partes aqui envolvidas em momento anterior ao início da vigência deste instrumento;

7.5.3. Sejam de comunicação obrigatória em decorrência de exigência legal ou normativa;

7.5.4. Sejam de comunicação obrigatória em razão de ordem de um tribunal competente, agência administrativa ou órgão governamental;

7.5.5. Sejam de divulgação necessária pelas partes para efetivação dos contratos a este correlato.

## 8. CLÁUSULA OITAVA – DO PRAZO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. O presente contrato terá vigência de **XX (XXXX) XXX**, nos limites da duração da vigência da fonte de custeio.

8.2. Caso ocorra a rescisão do instrumento que disponibiliza os recursos para operacionalização objeto deste Contrato, item 1.4, seja por qualquer motivo e a qualquer tempo, tendo em vista a imprevisibilidade desse fato, o presente Contrato 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 prevista neste contrato e sob nenhuma rubrica, com o que concordam expressamente as partes, cabendo ao **CONTRATANTE** pagar apenas pelos serviços prestados até a data da rescisão.

## 9. CLÁUSULA NONA – DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

- 9.1. Nenhuma relação de natureza civil ou trabalhista se estabelecerá entre o **CONTRATANTE** e os empregados/colaboradores/prepostos designados pela **PRESTADORA DE SERVIÇO** que participarão da execução do objeto contratual, correndo por conta exclusiva da **PRESTADORA DE SERVIÇO** todos os encargos trabalhistas, sociais, previdenciários e acidentários sem qualquer exceção, bem como os demais encargos que incidam direta ou indiretamente sobre os serviços, tais como impostos, taxas e contribuições para fiscais.

## 10. CLÁUSULA DÉCIMA – DO ADITAMENTO

- 10.1. Toda e qualquer modificação, alteração ou aditamento ao presente Contrato somente será válido se feito por instrumento escrito, assinado por ambas as partes.

## 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REGRESSO EM FACE DA PRESTADORA DE SERVIÇO

- 11.1. Caso o **CONTRATANTE** venha a ser acionado, extrajudicial e /ou judicialmente, em decorrência dos serviços prestados pela **PRESTADORA DE SERVIÇO**, fica-lhe assegurado o direito de regresso em face desta, por quaisquer indenizações ou pagamentos que venham a ser imputados, inclusive por custas, despesas processuais e honorários advocatícios, sem prejuízo de o **CONTRATANTE**, de maneira autônoma, requerer indenização pelos danos causados ao seu nome e à sua imagem.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO, SUSPENSÃO OU INTERRUPTÃO DO CONTRATO

- 12.1. O presente contrato poderá ser rescindido/resilido nas seguintes hipóteses:
- 12.1.1. Motivadamente por descumprimento de qualquer das cláusulas deste contrato pela **PRESTADORA DE SERVIÇO**, bastando mera notificação, escrita, do **CONTRATANTE**, sem prejuízo de quaisquer indenizações e outras penalidades que possam incidir, ficando desde já fixada multa de 2% (dois por cento) sobre o valor mensal do contrato, garantida a defesa prévia e o direito ao contraditório;
  - 12.1.2. Imotivadamente, se o **CONTRATANTE** manifestar tal vontade, por escrito, à outra, implicará na rescisão no prazo de 30 (trinta) dias;
  - 12.1.3. Amigavelmente, se ambas as partes assim convencionarem, desde que por escrito e assinado por seus representantes legais;
  - 12.1.4. Se ocorrer a extinção, liquidação, insolvência, falência, recuperação judicial ou extrajudicial de quaisquer das partes **CONTRATANTES**, bastando somente notificação escrita à outra parte.

- 12.2. Qualquer crédito ou débito apurado entre as partes **CONTRATANTES** deverá ser liquidado no ato da rescisão/rescisão;
- 12.3. Este contrato poderá ser suspenso por vontade mútua das partes ou quando ocorrer eventos de caso fortuito ou força maior, devendo as partes, entretanto, apresentar um Relatório de Serviços Executados com o respectivo balanço de pagamentos efetuados e devidos;
- 12.4. As partes convencionam que, tendo em vista que o presente instrumento visa atender as disposições constantes no termo que disponibiliza os recursos para operacionalização deste instrumento, item 1.4 e havendo a descontinuidade, fica facultado ao **CONTRATANTE** a rescisão do presente instrumento, sem qualquer ônus, inclusive a aplicação de multa contratual.

### 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

- 13.1. O descumprimento total ou parcial deste contrato ou das obrigações assumidas caracterizará a inadimplência da **PRESTADORA DE SERVIÇO**, sujeitando-a às seguintes penalidades previstas neste contrato e das demais sanções aplicáveis à espécie:
  - 13.1.1. Advertência;
  - 13.1.2. Declaração de inidoneidade para contratar enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida sua reabilitação perante àquele que aplicou a penalidade;
  - 13.1.3. Multa diária por atraso em relação aos prazos fixados nesse contrato: 2% (dois por cento) sobre o valor contratual.

### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

- 14.1. Fica estabelecido que, caso venha a ocorrer algum fato não previsto no instrumento, os chamados casos omissos, estes deverão ser resolvidos entre as partes, respeitados o objeto deste Contrato, a legislação e demais normas reguladoras da matéria e o Regulamento de Compras e de Contratação de Obras e Serviços e suas modificações posteriores, aplicando-lhe quando for o caso, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

### 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO REAJUSTE DE PREÇO

- 15.1. Dentro do prazo de 12 (doze) meses, o preço proposto não sofrerá reajuste, conforme prevê o artigo 2º da Lei Nº 10.192/2001;
  - 15.1.1. O preço proposto poderá sofrer reajuste, decorridos 12 (doze) meses de vigência contratual, com base no indexador IPCA. Em caso de extinção deste, as partes poderão escolher um novo indexador reconhecido pelo Governo;



15.1.2. Para Reajuste de Preço ou Reequilíbrio Econômico do contrato, a **PRESTADORA DE SERVIÇO** deverá, com 30 (trinta) dias de antecedência ao fato gerador da repactuação, solicitar por escrito ao **CONTRATANTE**, embasando seu pedido com os documentos comprobatórios dos argumentos expostos que ensejam o Reajuste ou Reequilíbrio Econômico do contrato, sob pena de indeferimento ou preclusão do pedido;

15.1.3. Após o protocolo pela **PRESTADORA DE SERVIÇO** do pedido de Reajuste ou Reequilíbrio Econômico do contrato para o **CONTRATANTE**, ele será analisado e respondido por escrito, fundamentando o **CONTRATANTE** sua decisão.

## 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA ASSINATURA ELETRÔNICA

16.1. Declaram e concordam as partes que o presente instrumento, incluindo todas as páginas de assinatura e eventuais anexos, todas formadas por meio digital com o qual expressamente declaram concordar, representam a integralidade dos termos entre elas acordados, substituindo quaisquer outros acordos anteriores formalizados por qualquer outro meio, verbal ou escrito, físico ou digital, nos termos dos art. 107, 219 e 220 do Código Civil e da Medida Provisória N° 2.200-2/2001;

16.2. Nos termos do art. 10, § 2º, da Medida Provisória N° 2.200-2/2001, as partes expressamente concordam em utilizar e reconhecem como válida qualquer forma de comprovação de anuência aos termos ora acordados em formato eletrônico, em especial a plataforma de assinaturas eletrônicas utilizadas pelo **CONTRATANTE**. A formalização das avenças na maneira supra acordada será suficiente para a validade e integral vinculação das partes ao presente Instrumento.

## 17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Este contrato é absolutamente intransferível, não podendo a **PRESTADORA DE SERVIÇO**, em hipótese alguma, sub-rogar seus direitos e obrigações a terceiros estranhos à presente relação contratual, sem anuência expressa e por escrito do **CONTRATANTE**;

17.2. A **PRESTADORA DE SERVIÇO** compromete-se a enviar ao **CONTRATANTE** uma via dos instrumentos constitutivos da sociedade **PRESTADORA DE SERVIÇO**, comprometendo-se, ainda, a entregar as cópias das respectivas alterações, caso venham a ocorrer, além de outros documentos que se fizerem necessário ou solicitados pela **SEMUS (SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE)**;

17.3. As partes acordam que o presente contrato não caracteriza exclusividade na prestação de serviços da **PRESTADORA DE SERVIÇO** ao **CONTRATANTE**, podendo a **PRESTADORA DE SERVIÇO** prestar serviços a terceiros alheios a presente relação contratual, bem como o **CONTRATANTE** contratar outras empresas e profissionais com a mesma finalidade deste contrato;

- 17.4. É vedado à **PRESTADORA DE SERVIÇO** utilizar-se do nome, marca, logotipo, símbolo ou imagem do **CONTRATANTE**, em meios de comunicação, concorrências, publicidade própria ou quaisquer outros atos ou contratos, como referência aos serviços prestados, sem a prévia autorização, por escrito, do **CONTRATANTE**, sob pena de multa por descumprimento e rescisão contratual;
- 17.5. A **PRESTADORA DE SERVIÇO** declara, desde já, responsabilizando-se pela sua veracidade que o **CONTRATANTE** não é o único e/ou exclusivo cliente.

## 18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

- 18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Florianópolis/SC, para dirimir as questões oriundas da execução deste instrumento, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim por estarem de acordo, ajustadas **CONTRATANTE** e **PRESTADORA DE SERVIÇO**, após lido e achado conforme, firmamos o presente Contrato, em 02 (duas) vias de igual forma, para um só efeito, cujo instrumento ficará arquivado no **CONTRATANTE**.

Nova Iguaçu/RJ, XX de XXXXX 2023.

Sandro Natalino Demetrio  
**Diretor Executivo**  
Instituto de Desenvolvimento, Ensino  
e Assistência à Saúde - Ideas  
**CONTRATANTE**

XXXXX  
**Representante Legal**  
XXXXX  
**PRESTADORA DE SERVIÇO**

Testemunha 01

Testemunha 02

Processos de Validação IDEAS (Uso Interno)		
ID dos Processos	Descrição	Responsável
	Aprovação Orçamentária	
	Cotação	
	Aprovação Técnica	
	Aprovação Jurídica	

## APÊNDICE 1 - REQUISITOS DE NÍVEL DE SERVIÇOS

### 1. REQUISITOS DE NÍVEL DE SERVIÇOS - RNS

- 1.1. Os RNS são características de controle da qualidade dos serviços prestados pela **PRESTADORA DE SERVIÇO**. Ela deverá assegurar que seus processos e demais itens que assegurem os serviços prestados atendam aos requisitos estabelecidos;
- 1.1.1. De forma que a **PRESTADORA DE SERVIÇO** possa adequar os seus processos para atendimento dos requisitos do **CONTRATANTE**, não serão aplicáveis os RNS no primeiro mês de contrato;
- 1.1.2. A partir do segundo mês de contrato, caso os serviços prestados não atendam aos **RNS** estabelecidos, serão aplicados os ressarcimentos, pelo fato de os serviços não ser plenamente atendidos, em múltiplos valores do **VRP** estabelecido no item 1.9.
- 1.1.3. Os valores são cumulativos por evento, ou fração de evento, quando o prazo for em horas (e.g., 1h20min, são considerados 02 eventos), quando o prazo for em dia é em dias (e.g., 2,5 dias de atraso são considerados 03 eventos);
- 1.1.4. O valor de ressarcimento será limitado ao valor da fatura mensal. Quando o valor de ressarcimento for superior ao valor da fatura mensal, os valores adicionais não serão cobrados, contudo, a **PRESTADORA DE SERVIÇO** deverá apresentar o plano de ação de regularização dos níveis de serviço.
- 1.1.5. Na Tabela 2 apresentamos os **RNS** estabelecidos para este contrato.

**Tabela 2:** Descrição dos Requisitos de Nível de Serviço (**RNS**)

Item	Tipo	Prazo para início atendimento	Prazo para conclusão atendimento	VRP – Valor de Ressarcimento Padrão
1	Atendimento ao <b>FTC</b> (Dúvidas, Problemas, Incidentes).	01h	04h	01
2	Atendimento Chamado sem urgência	02h	12h	01
3	Atendimento Chamado com urgência	01h	02h	02

- 1.2. Nos casos em que houver atraso nos prazos de atendimento de conclusão do serviço definidos na Tabela 2, o serviço será considerado como atendido fora do prazo;
- 1.1. Os serviços que forem concluídos fora dos prazos previstos no **RNS** ainda assim deverão ser executados pela **PRESTADORA DE SERVIÇO**, sendo levados em conta os relativos percentuais de descontos.