

**EDITAL SEI Nº 0023592947/2024 - SAP.LCT**

Joinville, 19 de novembro de 2024.

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 385/2024****PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL Nº 90385/2024**

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-005, por intermédio da Unidade de Licitações da Secretaria de Administração e Planejamento, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, torna público que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, com modo de disputa aberto, cujo critério de julgamento será o de **Menor Preço Global**, visando a **Contratação de empresa especializada de serviços de alimentação e nutrição, para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição de refeições para o Hospital Municipal São José - Joinville/SC**, conforme especificações deste edital e seus anexos, a ser regida pela Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021, Instrução Normativa SEGES/ME nº 03, de 26 de abril de 2018, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 51.742, de 08 de dezembro de 2022, Decreto Municipal nº 56.185, de 18 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 56.224, de 24 de agosto de 2023 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste Pregão:

Anexo I - Quadro de Quantitativo e Especificações Mínimas do(s) Item(ns), e Valores Estimados/Máximos;

Anexo II - Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III - Minuta do Contrato;

Anexo IV - Termo de Referência;

Anexo V - Estudo Técnico Preliminar;

Anexo VI - Minuta do Termo de Comodato;

Anexo VII - Manual de Dietas Hospitalares HMSJ;

Anexo VIII - Instrumento de Medição do Resultado (IMR);

Anexo IX - Declaração de Renúncia ao Direito de Visita Técnica; e

Anexo X - Minuta do Termo de Permissão de Uso - Anexa a Lei nº 9.724/2024.

**1 - DA LICITAÇÃO****1.1 - Do Objeto do Pregão**

**1.1.1 - A presente licitação tem como objeto a Contratação de empresa especializada de serviços de alimentação e nutrição, para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição de refeições para o Hospital Municipal São José - Joinville/SC, de acordo com especificações,**

quantitativos e condições estabelecidas nos Anexos I e IV e nas condições previstas neste Edital.

**1.1.2** - O valor estimado total para execução dos serviços objeto deste pregão é de **R\$ 12.832.830,00 (doze milhões, oitocentos e trinta e dois mil oitocentos e trinta reais)**, conforme disposto no Anexo I deste Edital.

**1.2** - Local: Portal de Compras do Governo Federal - [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br), UASG 453230

**1.3** - Referência de Tempo: Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

**1.4** - Data e horário limites para cadastro de propostas e início da sessão pública: 09/12/2024 até às 08:30 horas.

**1.5** - Modo de disputa: Aberto, nos termos do art. 56, inciso I da Lei Federal 14.133/21.

**1.6** - Término da Sessão Principal: 10 (dez) minutos após o início da sessão de disputa.

**1.7** - Período Adicional: A sessão será prorrogada automaticamente e sucessivamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública. Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

**1.8** - Da Execução da Licitação: A Unidade de Licitações, na qualidade de interveniente Promotora, processará a presente licitação, destinando-se o seu objeto ao **Hospital Municipal São José**.

**1.9** - O Edital e seus Anexos encontram-se disponíveis no endereço eletrônico identificado no subitem 1.2 e no portal eletrônico da Prefeitura Municipal de Joinville, na página [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br).

**1.10** - Em caso de discordância existente entre as quantidades e especificações do objeto descritas no endereço eletrônico [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br), com as quantidades e especificações constantes deste Edital, prevalecerão as constantes do Edital.

## **2 - DOS RECURSOS FINANCEIROS**

**2.1** - As despesas provenientes do objeto desta licitação correrão pelas seguintes dotações orçamentárias:

**362/2024 - 3.47001.10.302.2.2.3303.0.339000 (10263)**

## **3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**3.1** - Poderão participar desta licitação os interessados que atenderem as exigências estabelecidas neste Edital.

**3.2** - Para a participação de empresas em consórcio deverão ser observadas as seguintes normas:

**3.2.1**- comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

**3.2.2**- indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

**3.2.3** - admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

**3.2.4** - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

**3.2.5** - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato

**3.3** - Não será admitida a participação de proponente:

**3.3.1** - Em falência;

**3.3.2** - Em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

**3.3.2.1** - É permitida a participação de empresa em recuperação judicial, desde que amparada em certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de processo licitatório.

**3.3.3** - Punido com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração, durante o prazo estabelecido para a penalidade;

**3.3.4** - Que tenha sido declarado inidôneo por qualquer órgão da Administração direta ou indireta, com qualquer órgão PÚBLICO FEDERAL, ESTADUAL, MUNICIPAL ou do DISTRITO FEDERAL;

**3.3.5** - Que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

**3.3.6** - Cujo objeto social não seja pertinente e compatível ao objeto licitado;

**3.3.7** - Conforme disposto no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021.

#### **4 - DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME**

**4.1** - O credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica, em conformidade com a Instrução Normativa [SEGES/ME nº 03. de 2018](#).

**4.2** - Para participação no Pregão, o proponente deverá assinalar em campo próprio do sistema eletrônico, todas as declarações disponíveis, sendo facultada apenas a opção relativa aos requisitos de enquadramento na Lei 123/2006 e a participação como Cooperativa.

**4.2.1** - A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o proponente às sanções previstas em lei e neste Edital.

**4.3** - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no(s) mesmo(s) item(ns)/lote(s) deste processo, sob pena de exclusão sumária de ambos os proponentes representados.

#### **5 - DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME**

**5.1** - A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado, e subsequente encaminhamento da proposta de preços e dos documentos de habilitação, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico através do site [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br), observando a data e o horário limite estabelecido no item 1 deste Edital para cadastro da proposta.

**5.2** - Poderão participar deste Pregão proponente cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

**5.3** - Caberá ao proponente acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**5.4** - No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos proponentes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

**5.5** - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

#### **6 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO**

**6.1** - Os proponentes cadastrarão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

**6.2** – Ao cadastrar sua proposta pelo sistema eletrônico o proponente deverá postar apenas o VALOR TOTAL POR ITEM.

**6.3** - O cadastro da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital e seus Anexos.

**6.4** - O proponente será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**6.5** - Quanto ao valor da proposta cadastrada eletronicamente, todas entrarão na disputa de lance, porém somente será classificado o valor da proposta que estiver dentro do valor estimado/máximo.

**6.6** - O proponente deverá cadastrar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**6.6.1** - valor unitário do item.

**6.7** - É vedada a cotação parcial de itens ou de quantidade inferior à demandada nesta licitação.

**6.8** - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução dos serviços..

**6.9** - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do proponente, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**6.10** - O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

**6.11**- Incumbirá ao proponente acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**6.12** - Até a abertura da sessão pública, os proponentes poderão excluir ou alterar a proposta anteriormente cadastrada no sistema.

## **7 - DA ABERTURA DA SESSÃO ELETRÔNICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

**7.1** - O modo de disputa se dará na forma prevista no subitem 1.5 do edital.

**7.2** - A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo *site* já indicado no item 1 deste Edital.

**7.3** - Aberta a etapa competitiva, os representantes dos proponentes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances, que ocorrerá exclusivamente por meio do sistema eletrônico. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**7.3.1** - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances é de R\$ 0,01 (um centavo).

**7.4** - Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não divulgará o autor dos lances aos demais participantes.

## **8 - DA FORMA DE ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**8.1** - A proposta de preços deverá ser enviada exclusivamente via sistema, redigida em idioma nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo ser datada e assinada pelo representante legal do proponente devidamente identificado, contendo identificação do proponente, endereço, telefone e e-mail.

**8.2** - Após a fase de lances, a proposta atualizada deverá ser enviada no prazo máximo de até **02 (duas) horas** após a convocação do pregoeiro.

**8.2.1** - Para fins de cumprimento do prazo máximo estabelecido neste item será considerado o horário de expediente do setor de licitações das 08:00 às 17:00 horas, de segunda-feira a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

**8.3** - Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante legal do proponente devidamente identificado.

**8.4** - A proposta deverá ser apresentada de acordo com o modelo constante do **Anexo II** deste Edital e deverá conter, sob pena de desclassificação:

**8.4.1** - a identificação/descrição do objeto ofertado, de forma a permitir que o Pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas, observadas as especificações constantes nos Anexos do presente Edital;

**8.4.2** - o preço unitário e preço total cotados em reais, com no máximo 02 (dois) algarismos decimais após a vírgula;

**8.4.3** - o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, contados da data limite para apresentação da proposta, após convocação do Pregoeiro.

**8.5** - O número do item ofertado deverá corresponder exatamente ao do item do **Anexo I** deste Edital, com suas respectivas quantidades.

**8.6** - Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

**8.7** - Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

**8.8** - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a proponente.

**8.9** - Se a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 90 (noventa) dias, e caso persista o interesse do Município, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

## **9 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DO PRAZO DE ENVIO**

**9.1** - Os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente via sistema eletrônico, no prazo máximo de até 02 (duas) horas após a convocação do pregoeiro.

**9.1.1** - Para fins de cumprimento do prazo máximo estabelecido neste item será considerado o horário de expediente do setor de licitações das 08:00 às 17:00 horas, de segunda-feira a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

**9.2** - Serão aceitos comprovantes obtidos na rede internet, desde que os mesmos tenham sua validade confirmada pelo Pregoeiro, na fase de habilitação.

**9.3** - Deverão ser apresentadas Certidões Negativas ou Positivas com efeito de negativa;

**9.4** - Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do proponente poderá ser verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

**9.5** - A documentação para fins de habilitação é constituída de:

**a)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;

**b)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

**c)** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**d)** Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;

**e)** Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;

**f)** Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;

**g)** Certificado de Regularidade do FGTS;

**h)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

**i)** Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

**j)** Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

**j.1)** Comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), em ambos os exercícios;

**j.2)** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

**j.3)** Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

**j.4)** As empresas que adotam o Livro Diário, na forma física ou eletrônica, deverão apresentar os Balanços Patrimoniais e demonstrações contábeis extraídos dos próprios Livros Diários, contendo a assinatura do contador e do titular ou representante legal da empresa e ainda, registrados ou os requerimentos de autenticação na Junta Comercial ou registrados no Cartório de Registro;

**j.4.1)** Os Balanços Patrimoniais referentes aos últimos exercícios sociais serão aceitos somente até 30 de abril do ano subsequente, conforme art 1.078 da Lei Federal 10.406, de 10 de Janeiro de 2002.

**j.5)** As empresas que adotam o SPED (Sistema Público Escrituração Digital) deverão apresentar Balanços Patrimoniais e demonstrações contábeis extraídos do próprio sistema digital (SPED) e termos de autenticação ou recibos de entrega de escrituração contábil digital (conforme Decreto Federal nº 8.683/16).

**j.5.1)** Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped. (conforme o §4º do art. 16 da

Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018).

**k)** Para avaliar a situação financeira do proponente serão considerados os índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), em ambos os exercícios, apurados pelas fórmulas abaixo, cujo cálculo poderá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado pelo representante legal da empresa.

$$LG = \frac{(\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO})}{(\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{(\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

**OBS:** Índices justificados de acordo com o § 5º do art. 69 da Lei 14.133/21.

**k.1)** As empresas que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um), em qualquer dos índices da alínea "k", deverão comprovar o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado total do item/lote/global, conforme critério de julgamento do edital.

**k.2)** Em caso de participação como Consórcio, deverá ser acrescido 10% (dez por cento) sobre o valor exigido para a habilitação econômico-financeira neste edital, conforme disposto no artigo 15, parágrafo 1º da Lei 14.133/2021.

**k.2.1)** O acréscimo previsto no subitem k.2 não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

**l)** Apresentar no mínimo 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica, que comprove a execução de serviço compatível com 50% do quantitativo dos itens de maior complexidade/relevância, conforme tabela a seguir, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do serviço e quantidade, sendo este:

**l.1) 306.000 unidades de Dieta geral para paciente ou acompanhante - almoço e jantar.**

**l.2)** Será permitido o somatório de atestados para fins de atendimento do quantitativo exigido;

**l.3)** Para comprovação do requisito previsto na alínea "l", o proponente poderá juntar à sua habilitação documento hábil a comprovar as informações, como contrato a que se refere o atestado, notas fiscais ou outros documentos que eventualmente possam demonstrar com precisão maiores especificações das informações.

**m)** Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento atualizados, expedido pelo órgão da Vigilância Municipal ou Estadual do domicílio da Licitante, conforme prevê Resolução n.º 23 da ANVISA, de 15 de março de 2000, amparado pela Lei n.º 9.782 de 26/01/1999.

**n)** Certidão atualizada de registro de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com indicação do responsável técnico.

**o)** Registro do Responsável Técnico no Conselho Regional de Nutricionista (CRN).

**p)** Termo de Visita Técnica será emitido eletronicamente, quando da visita técnica agendada, conforme subitem 4.5 do Termo de Referência, anexo IV do Edital; ou

**p.1)** Declaração de renúncia ao direito de visita técnica em razão de considerar o conteúdo do Edital e seus Anexos suficientes para elaboração da proposta, para os proponentes que optarem por não comparecer para a visita técnica nos termos do subitem 9.6, alínea "q" do edital.

**9.6 -** Os comprovantes exigidos, quando for o caso, que não constem vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

**9.7 -** Sob pena de inabilitação, nos documentos a que se refere o subitem 9.6 deste edital deverão constar o

nome/razão social do proponente, o número do CNPJ e o respectivo endereço, observado que se o proponente for:

- a) matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- b) filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, com exceção dos documentos conjuntos ou consolidados, desde que devidamente comprovada a centralização;
- c) a matriz, e a execução for realizada pela filial, os documentos exigidos neste Edital deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial simultaneamente, com exceção dos documentos conjuntos ou consolidados, desde que devidamente comprovada a centralização.

**9.8** - O proponente poderá apresentar os comprovantes de regularidade relativa à Seguridade Social – INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS centralizados junto à matriz, desde que apresente comprovante da centralização do recolhimento das contribuições e a certidão em que consta o CNPJ da entidade centralizadora.

## **10 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO**

**10.1** - O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de MENOR PREÇO GLOBAL.

**10.2** - A licitação será processada e julgada em consonância com a legislação constante no preâmbulo deste Edital.

**10.3** - Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro encaminhará, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

**10.3.1** - O proponente deverá se manifestar até o prazo para apresentação da proposta, nos termos do subitem 8.2 do edital.

**10.4** - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do proponente, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**10.5** - O Pregoeiro irá decidir sobre a aceitação da proposta, observados prazos para execução, especificações técnicas e demais condições definidas neste Edital, e verificará a habilitação do proponente.

**10.6** - Após encerrada a etapa competitiva, e verificada a ausência da proposta de preços e dos documentos de habilitação, conforme o subitem 8.2 e 9.1, será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no item 18 do Edital.

**10.7** - Se a proposta não atender às especificações técnicas, e às condições mínimas de habilitação, o Pregoeiro convocará a proposta e os documentos de habilitação das empresas subsequentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor.

**10.8** - O representante legal do proponente que subscrever os documentos apresentados deve estar devidamente identificado no processo, apresentando documento de identidade.

**10.8.1** - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no(s) mesmo(s) item(ns)/lote(s) deste processo, sob pena de exclusão sumária de ambos os proponentes representados.

**10.9** - Serão desclassificadas as propostas:

- a) que não atenderem às especificações/descrição do objeto desta licitação;
- b) que forem omissas ou se apresentarem incompletas ou não informarem as características do bem cotado, impedindo sua identificação com o item licitado;
- c) que conflitem com a legislação em vigor;
- d) que deixarem de atender aos requisitos estabelecidos nos itens 6 ou 8 deste Edital;
- e) com valores unitários ou globais superiores ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ser demonstrado sua exequibilidade quando exigido pela Administração.

**10.10** - Se o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, estará sujeito às penalidades previstas no **item 18** deste Edital. Neste caso, o Pregoeiro Pregoeiro convocará as propostas e documentos de habilitação dos proponentes subsequentes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente convocado para negociar redução do preço ofertado.

**10.11** - Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para a contratação, ficam os

proponentes liberados dos compromissos assumidos.

**10.12** - No julgamento das propostas e na fase de habilitação o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

**10.13** - O Pregoeiro poderá durante a sessão verificar a regularidade dos documentos disponíveis para consulta on-line exigidos no subitem 9.6, que não forem previamente apresentada(s) pelo(s) proponente(s) ou que forem apresentados vencidos ou positivos.

**10.13.1** - No momento da verificação se o sistema estiver indisponível ficará o(s) proponente(s) com o ônus de não terem apresentado o documento ou ter (em) apresentado com restrição.

## **11 - DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**11.1** - Qualquer pessoa poderá, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, impugnar os termos do Edital do Pregão.

**11.1.1** - As impugnações deverão ser protocolizadas através do e-mail [sap.lct@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.lct@joinville.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado, até o vencimento do prazo, acompanhado da respectiva representatividade e, quando for o caso, de procuração.

**11.2** - Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

**11.3** - Caberá à autoridade superior, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre as eventuais impugnações.

**11.4** - Acolhida a impugnação contra o presente Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

**11.5** - As respostas às impugnações serão disponibilizadas no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, contados da data de recebimento da impugnação e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br) e [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br).

### **11.6 - Do Recurso**

**11.6.1** - A manifestação da intenção de recorrer, se dará no prazo de 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas, e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

**11.6.2** As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados a partir da data de intimação.

**11.6.3** Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de divulgação da interposição do recurso.

## **12 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**12.1** - A adjudicação e a homologação será realizada pela autoridade competente.

## **13 - DA CONTRATAÇÃO**

**13.1** - A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do Termo de Contrato, da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do serviço licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para execução dos serviços conforme solicitação do Contratante.

**13.2** - Convocação para assinatura eletrônica do contrato:

**13.2.1** - Homologado o resultado da licitação, os vencedores serão convocados para assinatura eletrônica do contrato, que deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).

**13.2.2** - O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(s) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

**13.2.3** - É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para



assinatura no seu ambiente virtual.

**13.3** - Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.

**13.3.1** - Se o vencedor se recusar a assinar o contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste Edital.

**13.4** - Para assinatura eletrônica do contrato o vencedor deverá apresentar:

**13.4.1** - Certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: Fazenda Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, em atendimento ao art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/21 e a Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

**13.4.2** - Procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado, caso a assinatura do termo contratual seja realizada por um procurador designado pelo proponente.

**13.4.3** - Em caso de consórcio, o licitante vencedor é obrigado a promover, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, prorrogável por igual período, a critério da Administração, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no inciso I do artigo 15 da Lei nº 14.133/2021.

## **14 - DA ASSINATURA ELETRÔNICA**

**14.1** - A assinatura do contrato e demais documentos vinculados a este instrumento, será realizada eletronicamente, mediante login e senha, devendo o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica, de acordo com Instrução Normativa nº 183/2023, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 56.185/2023.

**14.1.1** - O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar seu cadastro, com autenticação de conta através do login único "[gov.br](https://www.gov.br)" para liberação da assinatura eletrônica, de acordo com o que estabelece a carta de serviços disponível no seguinte link: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/acessar-portal-de-autosservico/>

**14.2** - Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto Municipal nº 56.185/2023, sob pena de decair do direito de assinar o Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.

**14.2.1** - É de responsabilidade exclusiva do(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s)/interessado(s) a criação de seu cadastro com autenticação de conta através do login único "[gov.br](https://www.gov.br)" para liberação da assinatura eletrônica.

## **15 - DOS PRAZOS E DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

**15.1** - O **prazo de vigência contratual** será de 14 (quatorze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado nos termos dos artigos 106 e 107, da Lei nº 14.133/21.

**15.2** - O **prazo da execução dos serviços** será de 12 (doze) meses, a contar da data da última assinatura eletrônica do representante legal da empresa na ordem de serviço, salvo em casos em que seja estabelecido no próprio documento data para o início dos serviços, podendo ser prorrogado nos termos dos artigos 106 e 107, da Lei nº 14.133/21.

**15.2.1** - Os serviços serão executados conforme disposto no Termo de Referência - Anexo IV do Edital.

**15.3** - Na hipótese de eventual prorrogação dos contratos decorrentes do presente certame, hipótese prevista nos itens 15.1 e 15.2 deste edital, o valor da contratação será renovado, bem como os quantitativos licitados.

**15.3** - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado, qual seja, 23/08/2024.

**15.4** - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

**15.5** - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

**15.6** - Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

## **16 - DA GESTÃO DO CONTRATO**

**16.1** - A gestão do contrato será realizada pelo **Hospital Municipal São José**, sendo esse responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/21.

## **17 - DO PAGAMENTO**

**17.1** - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

**17.1.1** - O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art 125 da Lei nº 14.133/21.

**17.1.2** - O pagamento será conforme as medições realizadas de acordo com os prazos/cronograma propostos, após recebimento provisório e definitivo do atendimento das especificações do Termo de Referência.

**17.2** - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do Município, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas (Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

**17.3** - As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

**17.4** - O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

**17.5** - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

## **18 - DAS SANÇÕES**

**18.1** - As sanções que poderão ser aplicadas ao PROPONENTE são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, neste Edital de Licitação e no respectivo Contrato, sem prejuízo do disposto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021.

**18.2** - Sanções que poderão ser cominadas ao PROPONENTE, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:

**I)** Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

**a)** De até 5% sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "a", "b" e "d" do item 18.3 do Edital;

**b)** De até 10% sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento da conduta prevista na alínea "c" do item 18.3 do Edital;

**c)** De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "e", "f", "g", "h" e "i" do item 18.3 do Edital;

**II) Impedimento de licitar e contratar**, com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, e o descredenciamento do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais.

**III) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**18.3** - O PROPONENTE será responsabilizado administrativamente, pelo cometimento das seguintes infrações:

**a)** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

**b)** não manter a proposta, quando devidamente convocado, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado e comprovado;

- c) não celebrar contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- d) ensejar o retardamento do certame, sem motivo justificado;
- e) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- f) fraudar a licitação;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- i) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**18.3.1** - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "a" do item 18.3, sem prejuízo de outros que venham a ser verificados no decorrer da licitação:

- I** - deixar de entregar documentação exigida no instrumento convocatório;
- II** - entregar documentação em manifesta desconformidade com as exigências do instrumento convocatório;
- III** - fazer entrega parcial de documentação exigida no instrumento convocatório;
- IV** - deixar de entregar documentação complementar exigida pelo Agente de Contratação, necessária para a comprovação de veracidade e/ou autenticidade de documentação exigida no edital de licitação.

**18.3.2** - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "b" do item 18.3, sem prejuízo de outros que venham a ser verificados no decorrer da licitação:

- I** - deixar de atender a convocações do Agente de Contratação durante o trâmite do certame ou atendê-las de forma insatisfatória;
- II** - deixar de encaminhar ou encaminhar em manifesta desconformidade com o instrumento convocatório as amostras solicitadas pelo Agente de Contratação;
- III** - abandonar o certame;
- IV** - solicitar a desclassificação após a abertura da sessão do certame.

**18.3.3** - Considera-se a conduta da alínea "f" do item 18.3 como sendo a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita ou que induza ou mantenha em erro agentes públicos da Prefeitura Municipal de Joinville, com exceção da conduta disposta na alínea "e" do item 18.3.

**18.3.4** - Considera-se a conduta da alínea "g" do item 18.3 como sendo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame, em especial agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir deliberadamente a erro no julgamento; apresentar amostra deteriorada ou falsificada, sem prejuízo de outras que venham a ser verificadas no decorrer da licitação.

**18.4** - As multas aplicáveis para o caso de praticar ato lesivo obedecerão ao regramento previsto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021 e na regulamentação vigente.

**18.5** - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o PROPONENTE tiver direito, mediante o envio da guia para pagamento pela Unidade Gestora ao PROPONENTE, ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da cientificação.

**18.6** - Nas sanções previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do PROPONENTE, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

**18.7** - As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do PROPONENTE e, para fins de publicidade, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal.

**18.8** - Nenhum pagamento será realizado ao PROPONENTE enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de sanção.

**18.9** - O montante de multas aplicadas ao PROPONENTE não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global da proposta.

**18.10** - As sanções acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, quando convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

**18.11** - A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, legislações municipais e normativas que regulamentem a matéria no âmbito do Município.

## **19 - DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO**

**19.1** - O(s) serviço(s) será(ão) recebido(s):

- a) Provisoriamente, no ato da entrega da(s) refeição(s), pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento do Contrato;
- b) Definitivamente, no prazo máximo de 1 (uma) hora, contados após o recebimento provisório, a CONTRATANTE realizará o recebimento definitivo, que ocorrerá somente se o(s) serviço(s) estiver(em) conforme quantidade solicitada e em conformidade com as especificações do Termo de Referência;
- c) Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem 19.1, "b" não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;
- d) O recebimento provisório ou definitivo do(s) serviço(s) não exclui a responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do(s) futuro(s) Contrato(s);
- e) Se a CONTRATANTE constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que o(s) serviço(s) prestado(s) não corresponde(m) ao exigido no Termo de Referência, ou em quantidade diversa da solicitada, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) providenciar(em) no prazo estipulado, a substituição/reposição do(s) serviço(s) visando ao atendimento total das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no contrato, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

## **20 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**20.1** - Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, pelo e-mail: [sap.lct@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.lct@joinville.sc.gov.br), conforme estabelece o art. 164 da Lei Federal 14.133/21.

**20.1.1** - O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, contado da data de recebimento do pedido, e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br) e [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br).

**20.2** - Os pedidos de vistas acerca da presente licitação para os participantes do processo deverão ser realizados pelo e-mail [sap.lct@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.lct@joinville.sc.gov.br).

**20.3** - É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, nos termos do art. 64, da Lei nº 14.133/21.

**20.3.1** - Havendo a necessidade de envio de documentos complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o proponente será convocado a encaminhá-los, via sistema, sob pena de desclassificação/inabilitação, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, conforme estabelecido pelo Pregoeiro no momento da convocação.

**20.3.2** - As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os participantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

**20.4** - O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões sobre o valor inicial do contrato que se fizerem necessários, por conveniência do Contratante, dentro do limite permitido pelo art 125 da Lei nº 14.133/21.

**20.5** - A Secretaria de Administração e Planejamento poderá revogar o presente Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

**20.6** - O presente Edital e seus Anexos poderão ser alterados pela Administração antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art.55, § 1º, da Lei 14.133/21, bem como adiar ou prorrogar o prazo para cadastro e/ou a abertura das Propostas.

**20.7** - Ficam vinculados a este Edital e seus anexos as propostas de preços e demais documentos constantes dos presentes autos, dele não podendo se afastar durante a sua vigência;

**20.8** - Serão aplicadas, em caso de vício ou defeito, além da Lei de Licitações, as disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078/90, inclusive no que concerne a garantia, prazo para atendimento da assistência técnica e demais normas disciplinadoras da matéria.

**20.9** - Nenhuma indenização será devida aos proponentes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

**20.10** - A participação na presente licitação implicará na aceitação integral e irrevogável dos termos deste Edital, seus anexos, bem como a observância dos regulamentos administrativos.

**20.11** - Todas as informações/alterações relativas ao presente certame serão postadas nos endereços eletrônicos: [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br) e [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br), sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.

## ANEXO I

### Quadro de Quantitativos e Especificações Mínimas dos Itens, e Valores Máximos Estimados:

| Item               | Material/Serviço                                                               | Unid. medida | Qtd licitada | Valor unitário (R\$) | Valor total (R\$)    |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|----------------------|----------------------|
| 1                  | 23291 - DIETA GERAL PARA PACIENTE OU ACOMPANHANTE - DESJEJUM E LANCHE DA TARDE | Serviço      | 279.000      | 11,75                | 3.278.250,00         |
| 2                  | 23292 - DIETA GERAL PARA PACIENTE - COLAÇÃO                                    | Serviço      | 54.000       | 7,65                 | 413.100,00           |
| 3                  | 23293 - DIETA GERAL PARA PACIENTE OU ACOMPANHANTE - ALMOÇO E JANTAR            | Serviço      | 306.000      | 19,20                | 5.875.200,00         |
| 4                  | 23295 - DIETA GERAL PARA PACIENTE OU ACOMPANHANTE - CEIA                       | Serviço      | 126.000      | 11,66                | 1.469.160,00         |
| 5                  | 23401 - ALMOÇO E JANTAR SERVIDO NO REFEITÓRIO                                  | Serviço      | 93.600       | 19,20                | 1.797.120,00         |
| <b>Total Geral</b> |                                                                                |              |              |                      | <b>12.832.830,00</b> |

**Observação:** As descrições do objeto devem ser observadas em conjunto com as descrições técnicas estabelecidas no Anexo IV - Termo de Referência.

## ANEXO II

### MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

À

Secretaria de Administração e Planejamento

| Itens | Descrição | Quantidade | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|-------|-----------|------------|---------|----------------|-------------|
|       |           |            |         |                |             |

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Garantia (se for o caso):

Dados do proponente:

Razão Social:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ:

Fone:

E-mail:

Banco:

Agência bancária:

Conta:

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Declaramos que temos amplo conhecimento e aceitamos todas as condições estabelecidas no edital do Pregão Eletrônico e seus anexos.

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura

**ANEXO III**  
**MINUTA DO CONTRATO**  
**TERMO DE CONTRATO Nº XXX/2024**

Termo de Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE JOINVILLE – Hospital Municipal São José**, inscrito no C.N.P.J. nº 84.703.248/0001-09, ora em diante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Secretário de xxxxxx, Sr. xxxxxx, e a empresa xxxxxx, inscrita no C.N.P.J. nº. xx.xxx.xxx/xxxx-xx, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. xxxxxx, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, firmam o presente contrato, oriundo da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico nº 385/2024**, pelo qual se obriga a executar os serviços do objeto deste Contrato, na forma e condições estabelecidas no edital de licitação e nas cláusulas seguintes, a ser regido pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 51.742, de 08 de dezembro de 2022, Decreto Municipal nº 56.185, de 18 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 56.224, de 24 de agosto de 2023 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - Objeto do Contrato**

**1.1** - Este contrato tem por objeto a **Contratação de empresa especializada de serviços de alimentação e nutrição, para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição de refeições para o Hospital Municipal São José - Joinville/SC**, conforme descrição abaixo:

**CLÁUSULA SEGUNDA - Regime de Execução**

**2.1** - A execução do presente Contrato será pelo regime de execução indireta de empreitada por preço unitário.

**2.2** - Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório **Pregão Eletrônico nº 385/2024** e à proposta da **CONTRATADA**.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - Preço**

**3.1** - O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de **R\$ xx,xx (xxxxxx reais)**.

**3.2** - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado, qual seja, 23/08/2024.

**3.3** - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

**3.4** - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

### **CLÁUSULA QUARTA - Condições de Pagamento**

**4.1** - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

**4.1.1** - O **CONTRATANTE** responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art. 125 da Lei nº 14.133/21.

**4.1.2** - O pagamento será conforme as medições realizadas de acordo com os prazos/cronograma propostos, após recebimento provisório e definitivo do atendimento das especificações do Termo de Referência.

**4.2** - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do **CONTRATANTE**, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas (Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

**4.3** - As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

**4.4** - O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

**4.5** - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

### **CLÁUSULA QUINTA - Prazo e Forma de Execução do Objeto**

**5.1** - O **prazo de vigência contratual** será de 14 (quatorze) meses contados a partir da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado nos termos dos artigos 106 e 107, da Lei nº 14.133/21.

**5.2** - O **prazo da execução dos serviços** será de 12 (doze) meses, a contar da data da última assinatura eletrônica do representante legal da empresa na ordem de serviço, salvo em casos em que seja estabelecido no próprio documento data para o início dos serviços, podendo ser prorrogado nos termos dos artigos 106 e 107, da Lei nº 14.133/21.

**5.2.1** - Os serviços serão executados conforme disposto no Termo de Referência - Anexo IV do Edital.

**5.3** - Na hipótese de eventual prorrogação dos contratos decorrentes do presente certame, hipótese prevista nos itens 15.1 e 15.2 deste edital, o valor da contratação será renovado anualmente, bem como os quantitativos licitados.

**5.4** - A ordem de serviço eletrônica será expedida pela Secretaria Gestora do Contrato, no prazo máximo de até 60 (sessenta) dias contados a partir da data da assinatura do contrato, nos termos do artigo 152 da Instrução Normativa nº 04/2022 da Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto Municipal nº 51.742/2022.

**5.5** - Para fins de contagem do prazo previsto na cláusula 5.1 será considerado como data de assinatura do contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

## **CLÁUSULA SEXTA - Recursos para Atender as Despesas**

**6.1** - As despesas provenientes do objeto deste contrato correrão pela seguinte dotação orçamentária:

**362/2024** - 3.47001.10.302.2.2.3303.0.339000 (10263)

## **CLÁUSULA SÉTIMA - Gestão do Contrato**

**7.1** - A gestão do contrato será realizada pelo **Hospital Municipal São José**, sendo o mesmo responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/21.

**7.2** - O modelo de gestão do contrato será nos termos do disposto no Anexo IV - Termo de Referência

## **CLÁUSULA OITAVA - Direito de Fiscalização**

**8.1** - O **CONTRATANTE** exercerá ampla fiscalização do objeto contratado, o que em nenhuma hipótese eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades fixadas pelo Código Civil e pelo Código de Defesa do Consumidor.

**8.2** - A fiscalização do **CONTRATANTE** transmitirá por escrito as instruções, ordens e reclamações, competindo-lhe a decisão nos casos de dúvidas que surgirem no decorrer da vigência contratual.

## **CLÁUSULA NONA - Responsabilidades do CONTRATANTE**

**9.1** - Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato e anexos;

**9.2** - Determinar, quando cabível, as modificações consideradas necessárias à execução do contrato e a tutelar o interesse público;

**9.3** - Intervir na execução do objeto licitado nos casos previstos em lei e na forma deste contrato visando proteger o interesse público;

**9.4** - Responder aos pedidos de reajuste e de restabelecimento de equilíbrio econômico-financeiro em até 03 (três) meses, e em caso de repactuação o prazo para resposta será de até 01 (um) mês.

**9.5** - Conferir, fiscalizar, vistoriar e aprovar o objeto contratado, conforme especificações técnicas contidas nos Anexos I e IV do Edital, observando o disposto na Instrução Normativa 04/2022 da Secretaria de Administração e Planejamento

## **CLÁUSULA DÉCIMA - Responsabilidades da CONTRATADA**

**10.1** - A **CONTRATADA** obriga-se a aceitar acréscimos ou supressões que o **CONTRATANTE** realizar, conforme disposto no artigo 125 da Lei 14.133/2021.

**10.2** - Assumir integral responsabilidade pela execução dos serviços objeto contratual que vir a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do **Edital de Pregão Eletrônico nº 385/2024** e seus anexos;

**10.3** - Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes desta execução, inclusive perante terceiros;

**10.4** - Deverá proceder as correções que se tornarem necessárias à execução do objeto contratado, executando-o de acordo com a fiscalização do **CONTRATANTE** e especificações técnicas, qualidade e quantidades, constantes nos Anexos I e IV do Edital;

**10.5** - Comunicar ao **CONTRATANTE** toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento do contrato;

**10.6** - Manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente ao **CONTRATANTE** qualquer alteração;

**10.7** - O contratado deverá, caso solicitado, apresentar comprovação do cumprimento da exigência de reserva de cargos previstas em Lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

**10.8** - Cumprir todas as obrigações, especificações técnicas e condições de garantia dispostas no **Anexo IV - Termo de Referência** do Edital.

**10.9** - A **CONTRATADA**, quando couber, deverá cumprir o disposto na Lei Municipal nº 8.772/19, que



dispõe sobre a instituição do Programa de Integridade nas pessoas jurídicas que contratarem com a Administração Pública Municipal.

**10.10 - A CONTRATADA** deverá comunicar qualquer alteração à **CONTRATANTE**, especialmente quando se tratar de alteração de endereço, e-mail e telefone.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Das Sanções**

**11.1 -** As sanções que poderão ser aplicadas ao **CONTRATADO** são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, neste Edital de Licitação e no respectivo Contrato, sem prejuízo do disposto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021.

**11.2 -** Sanções que poderão ser cominadas ao **CONTRATADO**, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:

#### **I) Advertência;**

**II) Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

**a)** De até 5% sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "a", "d" e "e" do item 11.3;

**b)** 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor total do contrato ou instrumento equivalente por dia que exceder ao prazo para execução dos serviços, **até o limite de 10% (dez por cento)**;

**c)** De até 10% (dez por cento) em caso de **inexecução parcial** sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente, em percentual proporcional ao descumprimento e prejuízos sofridos pelo Município em decorrência do descumprimento, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;

**d)** De até 15% (quinze por cento) nos casos de **inexecução contratual** total sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;

**e)** De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da proposta/contrato ou instrumento equivalente, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "f", "g", "h", "i" e "j" do item 11.3;

**III) Impedimento de licitar e contratar**, com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, e o descredenciamento do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais.

**IV) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**11.3 - O CONTRATADO** será responsabilizado, pelo cometimento das seguintes infrações:

**a)** dar causa à inexecução parcial do contrato;

**b)** dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

**c)** dar causa à inexecução total do contrato;

**d)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação, sem motivo justificado;

**e)** descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

**f)** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a contratação ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

**g)** praticar ato fraudulento na execução do contrato;

**h)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**i)** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

**j)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**11.3.1 -** Considera-se a conduta prevista na alínea "b" do item 11.3 como sendo o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pela contratada.

**11.3.2 -** Considera-se a conduta da alínea "e" do item 11.3 como sendo o atraso que importe em consequências graves para o cumprimento das obrigações contratuais.

**11.3.3 -** Considera-se a conduta da alínea "g" do item 11.3 como sendo a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita ou que induza ou mantenha em erro agentes públicos da Prefeitura Municipal de Joinville, com exceção da conduta disposta no inciso "f" do item 11.3.

**11.3.4 -** Considera-se a conduta do inciso "h" do item 11.3 como sendo a prática de atos direcionados a

prejudicar o bom andamento do contrato, sem prejuízo de outras que venham a ser verificadas no decorrer da execução contratual.

**11.4** - As multas aplicáveis para o caso de praticar ato lesivo obedecerão ao regramento previsto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021 e na regulamentação vigente.

**11.5** - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o **CONTRATADO** tiver direito, mediante o envio da guia para pagamento pela Unidade Gestora ao **CONTRATADO**, ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da cientificação.

**11.6** - Nas sanções previstas neste contrato ou instrumento equivalente, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do **CONTRATADO**, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

**11.7** - As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do **CONTRATADO** e, para fins de publicidade, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

**11.8** - Nenhum pagamento será realizado ao **CONTRATADO** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de sanção ou inadimplência contratual.

**11.9** - O montante de multas aplicadas ao **CONTRATADO** não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global do contrato; caso aconteça o **CONTRATANTE** terá o direito de rescindir o contrato mediante notificação.

**11.11** - A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, legislações municipais e normativas que regulamentem a matéria no âmbito do Município.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Extinção Contratual**

**12.1** - A extinção do presente ocorrerá nas hipóteses previstas no art. 137 a 139 da Lei 14.133/2021, sem prejuízo de eventual penalidade aplicável, assegurado o contraditório e ampla defesa.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Do Recebimento Provisório e Definitivo**

**13.1** - O(s) serviço(s) será(ão) recebido(s):

- a) Provisoriamente, no ato da entrega da(s) refeição(s), pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento do Contrato;
- b) Definitivamente, no prazo máximo de 1 (uma) hora, contados após o recebimento provisório, a **CONTRATANTE** realizará o recebimento definitivo, que ocorrerá somente se o(s) serviço(s) estiver(em) conforme quantidade solicitada e em conformidade com as especificações do presente Termo de Referência;
- c) Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem 13.1, "b" não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;
- d) O recebimento provisório ou definitivo do(s) serviço(s) não exclui a responsabilidade da(s) **CONTRATADA(S)** pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do(s) futuro(s) Contrato(s);
- e) Se a **CONTRATANTE** constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que o(s) serviço(s) prestado(s) não corresponde(m) ao exigido no presente Termo de Referência, ou em quantidade diversa da solicitada, a(s) **CONTRATADA(S)** deverá(ão) providenciar(em) no prazo estipulado, a substituição/reposição do(s) serviço(s) visando ao atendimento total das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no contrato, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- Legislação Aplicável**

**14.1** - Nos termos do previsto no artigo 92, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, aplica-se ao presente contrato a presente legislação:

- a) Lei nº 14.133/21;

- b) Lei nº 13.709/2018 (LGPD);
- c) Código de Defesa do Consumidor;
- d) Código Civil;
- e) Código Penal;
- f) Código Processo Civil;
- g) Código Processo Penal;
- h) Legislação trabalhista e previdenciária;
- i) Estatuto da Criança e do Adolescente; e
- j) Demais normas aplicáveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - Foro**

**15.1** - Para dirimir questões decorrentes deste Contrato fica eleito o Foro da Comarca de Joinville, com renúncia expressa a qualquer outro.

**15.2** - E, por estarem justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento, em meio eletrônico, através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) do **CONTRATANTE**.

#### **ANEXO IV**

#### **TERMO DE REFERÊNCIA - SERVIÇO SEI Nº 0023364063/2024 - HMSJ.CAOP**

#### **1- DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO**

##### **1.1 - Objeto da contratação:**

1.1.1 - Contratação de empresa especializada de serviços de alimentação e nutrição, para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição de refeições para o Hospital Municipal São José - Joinville/SC.

##### **1.2 - Especificações técnicas:**

| Item  | Código | Descrição                                                              | Refeição        | Clientela                               | Média Mensal | Quantitativo mensal por item | Quantitativo anual por item |
|-------|--------|------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------|--------------|------------------------------|-----------------------------|
| 1     | 23.291 | Dieta geral para paciente ou acompanhante - desjejum e lanche da tarde | Desjejum        | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750       | 23.250                       | 279.000                     |
|       |        |                                                                        | Lanche da tarde | Pacientes e Acompanhantes de isolamento | 10.500       |                              |                             |
| 2     | 23.292 | Dieta geral para paciente - colação                                    | Colação         | Pacientes                               | 4.500        | 4.500                        | 54.000                      |
| 3     | 23.293 | Dieta geral para paciente ou acompanhante - almoço e jantar            | Almoço          | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750       | 25.500                       | 306.000                     |
|       |        |                                                                        | Jantar          | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750       |                              |                             |
| 4     | 23.295 | Dieta geral para paciente ou acompanhante - ceia                       | Ceia            | Pacientes e Acompanhantes de isolamento | 10.500       | 10.500                       | 126.000                     |
| 5     | 23.401 | Almoço e jantar servido no refeitório                                  | Almoço          | Funcionários                            | 5.100        | 7.800                        | 93.600                      |
|       |        |                                                                        | Jantar          | Funcionários                            | 2.700        |                              |                             |
| Total |        |                                                                        |                 |                                         |              | 71.550                       | 858.600                     |

1.2.1 - A contratação se trata de serviço comum.

### **1.3 - Prazo do Contrato e Possibilidade de Prorrogação:**

1.3.1 - A presente contratação será um serviço contínuo, com 12 (doze) meses de **execução**, prorrogável na forma do Art. 107 da Lei 14.133/2021, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual.

1.3.2 - O prazo de vigência contratual será de 14 (quatorze) meses de **vigência**, prorrogável na forma do Art. 107 da Lei 14.133/2021, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

2.1 - A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, que compõe o bojo dos documentos do presente processo de Requisição de Compras.

2.2 - O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [2024], conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência.

## **3-DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

3.1 - Conforme Estudo Técnico Preliminar - ETP do presente processo SEI nº 23.0.013627-3, a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido é a "*Contratação de empresa especializada de serviços de alimentação e nutrição, para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição de refeições para o Hospital Municipal São José - Joinville/SC*".

## **4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1 - O impacto ambiental que a presente contratação poderá trazer é em relação ao descarte dos resíduos da produção das refeições que serão fornecidas.

### **4.2 - Práticas de Sustentabilidade**

4.2.1 - A Contratada deverá realizar o descarte seletivo dos lixos, separando as embalagens e o lixo orgânico para a coleta dos resíduos.

### **4.3 - Da subcontratação**

4.3.1 - É vedada a subcontratação do objeto em si;

4.3.2 - Somente será permitida a subcontratação em relação aos serviços de mão-de-obra indireta, ou seja, a manutenção de móveis e equipamentos, fornecimento de panificados e bolos, além do transporte de gêneros alimentícios até a sede do hospital, onde a CONTRATADA terá seu próprio espaço de armazenamento.

### **4.4 - Da garantia dos serviços e materiais empregados:**

4.4.1 - Os serviços e os produtos deverão ter garantia legal, nos moldes do Código de Defesa do Consumidor, entretanto, caso o prestador dos serviços e o fabricante dos produtos conceda garantia contratual, esta deve ser somada ao prazo da garantia legal.

### **4.5 - Visita técnica:**

4.5.1 - Para o devido conhecimento dos locais da execução dos serviços, os interessados poderão agendar pelo e-mail [hmsj.sup.nut@joinville.sc.gov.br](mailto:hmsj.sup.nut@joinville.sc.gov.br), visita técnica, que ocorrerá no Hospital Municipal São José, das 08:00 hs às 12:00 hs e das 14:00 h às 17:00 hs, de segunda-feira à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, de acordo com os prazos previstos no Edital;

4.5.2 - A visita será realizada individualmente com cada interessado sempre em horários distintos;

4.5.3 - A visita técnica consistirá no acompanhamento do interessado pelo representante do Município, nos locais onde estão realizados os serviços contemplados no presente documento.

4.5.4 - Durante a visita não será fornecido pelo representante do Município nenhuma informação técnica, visto que as informações necessárias para formulação da proposta estão contidas no presente Termo de Referência, nesse sentido, o intuito da Visita Técnica é proporcionar aos interessados conhecimento dos locais.

4.5.5 - Ao término da Visita Técnica será emitido o "Termo de Visita Técnica" emitido pelo Hospital Municipal São José, em 2 (duas) vias assinadas pelas partes interessadas, o qual deverá constar dos documentos de habilitação.

4.5.6 - Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, a CONTRATADA não poderá alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução dos serviços.

## **5- MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

## 5.1 - Equipe Mínima:

5.1.1 - A CONTRATADA deverá manter quadro técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações contratuais. A equipe mínima deve ser composta por: Nutricionista, Copeiro, Estoquista e Agente de higienização, sendo que o valor dos profissionais deverá estar incluído no valor da refeição;

5.1.2 - A CONTRATADA deverá manter no mínimo 05 profissionais copeiras no período diurno (das 6:30 hs às 18:30 hs) e 2 no período noturno (das 18:30hs às 6:30 hs), todos os dias da semana, inclusive sábados, domingos, feriados e pontos facultativos para atendimento dos setores de internação, em escala de trabalho de 12x36.

5.1.3 - Deve existir ao menos um profissional nutricionista por dia acompanhando todos os trabalhos, supervisionando a produção das refeições na sede da CONTRATADA, o porcionamento e a distribuição das refeições na sede da CONTRATANTE, além de realizar a supervisão da cozinha geral e administração dos serviços. Nos finais de semana e feriados deverá haver, em turno completo, pelo menos um nutricionista para supervisão dos serviços de produção, porcionamento de dietas e distribuição das refeições.

5.1.4 - A CONTRATADA deverá manter no local de execução dos serviços, o número mínimo de nutricionistas conforme Resolução CFN nº 600/2018, para acompanhamento e organização de toda a prestação de serviço e fornecimento de todas as refeições, incluindo monitoramento do próprio quadro funcional;

5.1.5 - A CONTRATADA pode adicionar outros cargos e funções conforme a necessidade para atender por completo a execução do serviço;

5.1.6 - A CONTRATADA deve se responsabilizar por manter sempre completo o quadro funcional para que o serviço seja executado de forma completa e correta, sem danos à CONTRATANTE;

5.1.7 - O serviço deverá ser realizado todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados e pontos facultativos;

5.1.8 - A CONTRATANTE poderá verificar e solicitar a qualquer momento o fornecimento de informações que considere importantes à CONTRATADA, do seu andamento, devendo comunicá-la de qualquer fato ou anormalidade que possam prejudicar o bom andamento e execução contrato. É assegurado à CONTRATANTE que a eventual falta, total ou parcial, desta fiscalização não eximirá a CONTRATADA de total responsabilidade de executar bem e fielmente o fornecimento;

5.1.9 - A empresa CONTRATADA ficará sujeita à fiscalização por parte do Hospital Municipal São José, bem como do Departamento de Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal.

## 5.2 - Frequência e Periodicidade da execução dos serviços:

5.2.1 - Os serviços deverão ser realizados todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos, feriados e pontos facultativos;

5.2.2 - O fornecimento das refeições e lanches deverá ser efetuado nos horários definidos pela CONTRATANTE, respeitando-se os quantitativos, a composição e demais especificações constantes no Manual de Dietas do Hospital Municipal São José e no presente documento.

5.2.3 - O horário das refeições e lanches deverá ser cumprido conforme tabela abaixo:

| Refeição                | Horário                     | Clientela                               | Média mensal |
|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------|--------------|
| Desjejum                | 07h30 – 08h30               | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750       |
| Colação                 | (conforme manual de dietas) | Pacientes                               | 4.500        |
| Almoço                  | 11h00 – 12h30               | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750       |
|                         | 11h30 – 13h00               | Funcionários                            | 5.100        |
| Lanche da tarde         | 14h00 – 15h00               | Pacientes e Acompanhantes de isolamento | 10.500       |
| Jantar                  | 17h00 – 18h00               | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750       |
|                         | 20h30 – 22h00               | Funcionários                            | 2.700        |
| Ceia                    | 20h30 – 22h00               | Pacientes e Acompanhantes de isolamento | 10.500       |
| Quantidade total mensal |                             |                                         | 71.550       |

5.2.4 - Os horários das refeições poderão ser alterados pela CONTRATANTE, de acordo com a

necessidade da CONTRATANTE e em comum acordo com o prestador de serviço, desde que atendam o interesse público.

### 5.3 - Cronograma de execução dos serviços:

5.3.1 - A presente contratação será um serviço contínuo, com 12 (doze) meses de **execução**, prorrogável na forma do Art. 107 da Lei 14.133/2021, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual.

5.3.2 - O prazo de vigência contratual será de 14 (quatorze) meses de **vigência**, prorrogável na forma do Art. 107 da Lei 14.133/2021, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual.

5.3.3 - A prestação de serviços deverá ser iniciada no prazo máximo de até 20 (vinte) dias úteis, contados a partir data da emissão da ordem de serviço eletrônica.

### 5.4 - Local de execução dos serviços:

5.4.1 - Hospital Municipal São José, situado na Avenida Getúlio Vargas, n° 408 - Centro - Joinville - Santa Catarina.

### 5.5 - Especificação e execução dos serviços:

#### 5.5.1 - Tipo de refeições, horário, clientela e estimativa de quantidade por refeição:

| Refeição                       | Horário                     | Clientela                               | Média mensal  |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------|---------------|
| Desjejum                       | 07h30 – 08h30               | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750        |
| Colação                        | (conforme manual de dietas) | Pacientes                               | 4.500         |
| Almoço                         | 11h00 – 12h30               | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750        |
|                                | 11h30 – 13h00               | Funcionários                            | 5.100         |
| Lanche da tarde                | 14h00 – 15h00               | Pacientes e Acompanhantes de isolamento | 10.500        |
| Jantar                         | 17h00 – 18h00               | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750        |
|                                | 20h30 – 22h00               | Funcionários                            | 2.700         |
| Ceia                           | 20h30 – 22h00               | Pacientes e Acompanhantes de isolamento | 10.500        |
| <b>Quantidade total mensal</b> |                             |                                         | <b>71.550</b> |

**Obs 1:** No preparo das refeições a CONTRATADA deverá prever uma margem de 15% além das quantidades estimadas pela CONTRATANTE, tanto para atender os pacientes, conforme o mapa de dietas, quanto para atender acompanhantes e funcionários.

**Obs 2:** Os horários das refeições poderão sofrer alterações conforme necessidade da unidade hospitalar.

**Obs 3:** Os quantitativos das médias das refeições são cumulativos quando não usados na totalidade durante o mês, podendo ser compensadas no mês seguinte, em caso de necessidade e lotação do hospital.

**Obs 4:** A refeição dos acompanhantes será entregue junto com a refeição dos pacientes, no quarto/leito, conforme definição e orientação do setor de nutrição. Caso o setor de nutrição verifique a necessidade de alterar a forma de entrega da refeição para os acompanhantes, a CONTRATADA será avisada com antecedência para organização, a fim de viabilizar o fornecimento das refeições para os acompanhantes no refeitório.

**Obs 5:** Os colaboradores da empresa CONTRATADA não poderão realizar as refeições no refeitório juntamente com os funcionários. O quantitativo de refeições para esses colaboradores deverão ser dimensionados a mais. Não será aceito utilizar a estimativa de produção prevista pela CONTRATANTE para atendimento dos funcionários da unidade hospitalar para consumo dos colaboradores da empresa CONTRATADA.

**Obs 6:** Será pago somente pelo número de refeições realmente servidas (mapa de dietas, controle de acompanhantes e relatório da catraca).

#### 5.5.2- Características das refeições servidas aos pacientes:

##### 5.5.2.1 – Pacientes

### 5.5.2.2 – Dieta Livre ou Geral (componentes)

#### DESJEJUM E LANCHE DA TARDE:

| Desjejum e lanche da tarde                                                    | Quantidade (aproximada)                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| * Café com leite integral ou café preto, ou chá**                             | 01 copo de 240ml                                      |
| Pão salgado (francês ou fatiado) - Ver lista de substituição em tabela abaixo | 50g (1 unidade ou 2 fatias de pão)                    |
| Fruta da época                                                                | 01 porção de 100g                                     |
| *Manteiga com ou sem sal                                                      | 01 sachê de 10g                                       |
| *Geleia de frutas**                                                           | 01 sachê de 15g                                       |
| * Açúcar ou adoçante                                                          | 02 sachês de açúcar (5g cada) ou adoçante (0,8g cada) |

5.5.2.3 - Conforme opção do paciente, autorizado pela nutricionista e Manual de Dietas do Hospital Municipal São José (HMSJ) a ser definida ou repassada à CONTRATADA juntamente com os quantitativos das refeições.

5.5.2.4 - A contratada deverá dispor de opções variadas de sabor de chás e geleias, no mínimo 2 de cada, diariamente.

#### ALMOÇO E JANTAR:

| Almoço e jantar                                                     | Quantidade (aproximada)                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| * Arroz parboilizado ou branco ou integral                          | 01 porção de 150g cozido                                                                                                                                                                                                                         |
| Feijão                                                              | 01 concha média (120g)                                                                                                                                                                                                                           |
| Salada (03 tipos – 02 cruas e 01 cozida)                            | 01 porção de 120g fracionada igualmente entre os 03 tipos                                                                                                                                                                                        |
| * Carne (branca, vermelha ou ovo)                                   | 01 porção pronta de 150g                                                                                                                                                                                                                         |
| * Guarnição (02 tipos – carboidrato e legumes)                      | 01 porção de 150g ao todo (75g de cada item)                                                                                                                                                                                                     |
| * Sobremesa (01 tipo – variando entre fruta ou sobremesa elaborada) | 01 unidade de fruta da época de 100g a 150g pronta para consumo (no mínimo 03 vezes por semana no almoço e 03 vezes no jantar)<br>Ou 1 porção de sobremesa elaborada de 120g                                                                     |
| * <i>Substitutos do almoço e jantar</i>                             | Sopa: 01 porção de no mínimo 500ml, contendo no mínimo 80g de carne (branca ou vermelha).<br>Obs: - Acompanhado de 1 porção de 50g de torrada e da sobremesa (geral ou diet).<br>- Tendo opção de sopa com ou sem sal para as dietas específicas |

5.5.2.5 - Conforme opção do paciente, autorizado pela nutricionista e Manual de Dietas do Hospital Municipal São José (HMSJ) a ser definida ou repassada à CONTRATADA juntamente com os quantitativos das refeições.

#### CEIA:

| Ceia                                                                          | Quantidade (aproximada)                   |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| * Café com leite integral ou café preto, ou chá**                             | 01 copo de 240ml                          |
| * Pão salgado (francês ou fatiado) Ver lista de substituição em tabela abaixo | 50g (1 unidade ou 2 fatias de pão)        |
| Manteiga com ou sem sal                                                       | 01 sachê de 10g                           |
| * Geleia de frutas**                                                          | 01 sachê de 15g                           |
| * Açúcar ou adoçante                                                          | 02 sachês de açúcar (5g cada) ou adoçante |

5.5.2.6 - Conforme opção do paciente, autorizado pela nutricionista e Manual de Dietas do Hospital Municipal São José (HMSJ) a ser definida ou repassada à CONTRATADA juntamente com os quantitativos das refeições.

5.5.2.7 - A contratada deverá dispor de opções variadas de sabor de chás e geleias, no mínimo 2 de cada, diariamente.

5.5.2.8 - A colação será servida conforme necessidade específica de cada dieta, conforme disposto no Manual de Dietas do Hospital.

#### LISTA DE SUBSTITUIÇÃO DOS PÃES:

| Lista de substituição dos pães                                                   | Peso em gramas (aproximado) | Medida caseira (aproximado)        |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| Bolacha maisena, Maria, de leite, de coco, água e sal, cream cracker ou integral | 50g                         | 08 a 10 unidades embaladas         |
| Biscoito de polvilho                                                             | 30g                         | 10 unidades                        |
| Granola                                                                          | 30g                         | 03 colheres de sopa                |
| Pão francês                                                                      | 50g                         | 01 unidade                         |
| Pão fatiado                                                                      | 50g                         | 02 fatias                          |
| Pão integral                                                                     | 60g                         | 02 fatias                          |
| Pão massinha                                                                     | 50g                         | 01 unidade                         |
| Torrada                                                                          | 50g                         | 05 unidades embaladas ou 02 sachês |
| Mingau de farináceos                                                             | 300ml                       | 01 copo                            |

#### 5.5.3 - Dietas modificadas:

5.5.3.1 - As dietas hospitalares contidas no Manual de Dietas do Hospital Municipal São José são divididas da seguinte forma:

5.5.3.2 - Dietas de Progressão: líquida restrita, líquida completa, líquida pastosa, pastosa, semi-sólida, branda e livre. Essas dietas possuem alterações, principalmente, de consistência.

5.5.3.3 - Dietas Especializadas: com restrição de nutrientes específicos ou com necessidades nutricionais de acordo com cada patologia. São: para diabetes, hipossódica, hipolipídica, para diarreia, laxativa, hiperproteica, hipercalórica e hiperproteica, para neutropênico, para anticoagulação, para preparo de exames, sem glúten, sem lactose e para transplante renal.

5.5.3.4 - Haverá porventura necessidade de junção de dietas de progressão e especializadas, conforme necessidade de atender às patologias de cada paciente. Por exemplo: dieta semissólida hipossódica + para diabetes. A empresa deverá ser responsável por adequar essas necessidades na produção das refeições, adequando conforme possível desde o desjejum até a ceia. Dúvidas nessas situações poderão ser solicitadas explicações à nutricionista Responsável Técnica da CONTRATANTE.

#### 5.5.4 - Referente ao desjejum, colação, lanche da tarde e ceia servidos aos pacientes:

5.5.4.1 - Todos os pacientes deverão receber desjejum, colação, lanche da tarde e ceia de acordo com a dieta prescrita;

5.5.4.2 - Os pães poderão ser substituídos por biscoitos (doce ou salgado) quando solicitado pelo paciente e se estiver de acordo com a dieta prescrita;

5.5.4.3 - A empresa CONTRATADA deverá utilizar diferentes tipos de pães de acordo com a possibilidade de cada dieta. A variação dos pães deve constar no cardápio pré-acordado;

5.5.4.4 - Para as dietas para diabéticos os pães e biscoito devem ser integrais. Os pães podem variar entre francês integral e pão fatiado integral;

5.5.4.5 - Todos os pães, bolos e biscoitos deverão ser isentos de gordura trans;

5.5.4.6 - Duas vezes por semana no lanche da tarde, o pão deverá ser substituído por um produto panificado



como cuca, bolo simples ou chineque (fatia de no mínimo 120g), conforme dias acordados previamente. Os diabéticos deverão receber produto dietético e preferencialmente integral. O planejamento do tipo de panificação deve seguir as orientações do Manual de Dietas e ser apresentado no cardápio mensal;

5.5.4.7 - O açúcar, adoçante, manteiga com e sem sal, geleia de frutas e geleia dietética deverão ser servidos em sachês individuais;

5.5.4.8 - Para a dieta hiperproteica e hipercalórica e dieta hiperproteica deverão ser servidos sanduíche com queijo e/ou presunto no desjejum e lanche da tarde 4 vezes por semana. No lanche da tarde que houver produto de panificação, o paciente deverá receber 1 produto de panificação + 1 iogurte ou vitamina de frutas;

5.5.4.9 - A CONTRATADA deverá disponibilizar opções de alimentos sem glúten e sem lactose para todas as dietas descritas no Manual de Dietas, evitando ao máximo a contaminação cruzada;

5.5.4.10 - O café puro e o café com leite poderão ser substituídos por chá de ervas ou suco quando solicitado pelo paciente, conforme as especificações da sua dieta;

5.5.4.11 - Para a dieta hipolipídica deverá ser ofertado leite desnatado (líquido) e não deverá ser ofertado o sachê de manteiga;

5.5.4.12 - A CONTRATADA deverá disponibilizar opção de leite zero lactose para as dietas totalmente isentas de lactose, bem como outros produtos para compor a alimentação do paciente que possui tal restrição;

5.5.4.13 - Em situações específicas onde o paciente não consuma os líquidos ofertados, ou em casos de dietas líquidas, ou em situações de preparo de exame (exemplo: colonoscopia), pode ser ofertado aos pacientes suco natural e, de preferência, sem açúcar;

5.5.4.14 - As frutas devem ser servidas já higienizadas e picadas, prontas para o consumo, embaladas em filme plástico (para frutas como banana) ou em potes descartáveis com no mínimo 100g de fruta;

5.5.4.15 - Deverão ser servidas 02 a 03 porções de frutas da época diariamente para cada paciente e de acordo com a dieta prescrita, podendo ser servido salada de frutas 04 vezes na semana. A variedade de frutas servidas deverá constar no cardápio a ser aprovado e poderá variar conforme sazonalidade das mesmas;

5.5.4.16 - O mingau de farináceos e a vitamina de frutas das dietas líquidas e pastosas deverão ser preparados rigorosamente conforme as respectivas consistências;

5.5.4.17 - Os lanches deverão ser servidos em bandejas lisas em plástico ABS, medindo aproximadamente 2,5A X 21,20L x 31,90C, exceto em quartos de isolamento e Pronto Socorro que serão indicados pela CONTRATANTE;

5.5.4.18 - As bebidas quentes deverão ser servidas em copo isotérmico descartável (em isopor e com tampa) com capacidade para 300ml de líquido;

5.5.4.19 - O café e o chá deverão ser acondicionados em garrafas térmicas fornecidas pela CONTRATADA e em número suficiente para todas as copas e setores fechados. Todas deverão ser identificadas (café, leite, chá, etc) e não deverão estar adoçados previamente;

5.5.4.20 - Deverão ser ofertados aos pacientes mexedores de café, açúcar ou adoçante em sachês, guardanapos e faca de plástico descartáveis e resistentes, acondicionados em embalagem plástica própria;

5.5.4.21 - As dietas líquidas e com alteração de consistência devem ser ofertadas em copo isotérmico descartável (em isopor e com tampa), com capacidade de no mínimo 300 e máximo 500ml, conforme quantidade especificada em cada tipo de dieta (ver Manual de Dietas do Hospital Municipal São José);

5.5.4.22 - Os pães e produtos de panificação deverão estar embalados em pacote plástico ou envolto em papel filme atóxico. Além disso, deverão conter etiqueta com a data de embalagem e a data de validade do produto;

5.5.4.23 - Todos os insumos, materiais e utensílios necessários para a confecção dos lanches e para o servir, deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA;

5.5.4.24 - Os produtos que não tiverem data de fabricação e validade não serão aceitos pela CONTRATANTE;

5.5.4.25 - A dieta entregue para o paciente deverá estar identificada com etiqueta contendo no mínimo: setor, quarto/leito e tipo de dieta. Ainda, podem ser incluídos dados adicionais como: nome do paciente, data de nascimento e número do prontuário. A etiqueta poderá ser colada na bandeja do paciente.

5.5.4.26 - Toda a vez que o paciente receber a dieta, deverá ser realizada pela copeira da CONTRATADA dupla checagem de dados com o paciente, acompanhante ou profissional de enfermagem (em alguns casos por falta de acompanhante e necessidade do paciente) seguindo as Normas Internacionais de Segurança do Paciente.

5.5.4.27 - Os pacientes do ambulatório de oncologia (em quimioterapia), devem receber desjejum e lanche da

tarde conforme dieta prescrita.

### **5.5.5 - Referente ao almoço e jantar servidos aos pacientes:**

5.5.5.1 - A CONTRATADA deverá servir as refeições em bandejas térmicas com refil descartável com no mínimo 04 divisórias, exceto para quartos de isolamento. A capacidade da bandeja térmica deverá ser de, no mínimo, 1000ml;

5.5.5.2 - A CONTRATADA deverá fornecer kit de talheres descartáveis, altamente resistentes, para todos os pacientes, contendo: 01 faca, 01 garfo, 01 colher de sobremesa, 01 guardanapo, embalados em plástico próprio, ou colher de sopa quando da oferta da mesma;

5.5.5.3 - A CONTRATADA deverá fornecer salada para todos os pacientes, conforme dieta prescrita e Manual de Dietas do Hospital, acondicionadas em embalagens em plástico ABS (do tipo saladeira) com capacidade de no mínimo 400ml, cobertas por filme atóxico ou tampa própria;

5.5.5.4 - Para os quartos de isolamento a refeição deverá ser servida em marmitex do tipo isopor descartável com tampa com capacidade para no mínimo 1000ml, e a salada deverá ser servida em embalagem plástica (do tipo saladeira) com capacidade de no mínimo 400ml, cobertas por filme atóxico ou tampa própria;

5.5.5.5 - Para pacientes internados no setor do Pronto Socorro, a CONTRATADA deverá fornecer as refeições em marmita descartável do tipo isopor para todos os pacientes;

5.5.5.6 - Para pacientes com dieta líquida restrita, líquida completa e líquida pastosa, ofertar a refeição em copo isotérmico descartável (em isopor e com tampa), com capacidade mínima de 500ml de líquidos;

5.5.5.7 - Para pacientes com dieta pastosa ou semi-sólida, seguir as orientações das demais dietas (bandeja térmica ou descartável em caso de isolamento);

5.5.5.8 - A CONTRATADA deverá fornecer sachê de azeite de oliva, vinagre e sal para tempero das saladas, de acordo com a dieta prescrita;

5.5.5.9 - Para as sobremesas dos pacientes deverão ser servidas frutas ou sobremesa elaborada, na refeição do almoço e do jantar. As frutas devem ser da época, picadas e prontas para consumo, acondicionadas em embalagem plástica descartável com no mínimo 100g até 150g de fruta ou a fruta inteira higienizada e embalada individualmente. As frutas deverão serem ofertadas no mínimo 03 vezes por semana no almoço e 03 vezes no jantar. A sobremesa elaborada deve estar acondicionada em embalagem plástica descartável com no mínimo 100g, podendo ofertar (pudim, mousse, arroz doce, gelatina, sagu, canjica, etc), de acordo com a dieta prescrita. Não serão aceitos doces prontos como sobremesa (pé de moleque, paçoca e etc.).

5.5.5.10 - A CONTRATADA deverá fornecer opções de sobremesa para todos os tipos de dieta, sendo elas com presença de açúcar ou diet quando for sobremesa elaborada;

5.5.5.11 - Caso haja alguma indicação médica ou de nutricionista, de alguma preparação ou dieta especial, com alteração do cardápio padrão, a CONTRATADA deverá adaptar a dieta no prazo, máximo, de 24h;

5.5.5.12 - O paciente poderá substituir o almoço ou jantar por sopa (com ou sem sal), de acordo com a dieta prescrita;

5.5.5.13 - O cardápio para o jantar poderá incluir preparações diferenciadas como lanches elaborados e “pratos únicos” (como risotos, macarronadas, etc) desde que sejam pré-aprovadas pela CONTRATANTE;

5.5.5.14 - Todas as carnes preparadas para os pacientes deverão ser de 1ª qualidade para atender os diversos tipos de dietas. Não deverão ser utilizados, no cardápio dos pacientes, miúdos de frango, dobradinha, linguiça, bacon, mortadela, salame, salsicha, carnes com gordura ou qualquer outro alimento com elevado teor de gordura saturada e sal;

5.5.5.15 - A CONTRATADA deve observar a tabela de incidência de carnes na confecção dos cardápios, adaptando conforme o tipo de dieta, nos seguintes termos:

| <b>Produto</b>        | <b>Preparo</b>                                          | <b>Per capita aproximada</b> | <b>Incidência ao mês</b> |
|-----------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| Carne bovina sem osso | Bife (coxão mole/patinho)                               | 150g                         | 10 a 20 vezes            |
|                       | Moída ou picada (músculo ou coxão duro, acém ou paleta) | 150g                         | 10 vezes                 |
|                       | Posta branca                                            | 150g                         | 2 a 4 vezes              |
| Frango sem osso       | Coxa desossada                                          | 150g                         | 4 a 8 vezes              |

|                      |                                 |                         |              |
|----------------------|---------------------------------|-------------------------|--------------|
| Carne sem osso       | Peito (filé ou sassami)         | 150g                    | 8 a 10 vezes |
| Suína sem osso       | Pernil ou copa lombo            | 150g                    | Até 6 vezes  |
| Peixe (sem espinhos) | Filé de pescada branca          | 150g                    | Até 8 vezes  |
|                      | Posta (tainha, corvina, robalo) | 150g                    | Até 4 vezes  |
| Embutidos            | Almôndegas não industrializadas | 04 a 05 unidades (150g) | Até 4 vezes  |
|                      | Quibe não industrializado       | 150g                    | Até 2 vezes  |
| Ovos                 | Cozidos ou omelete              | 03 unidades             | Até 4 vezes  |

5.5.5.16 - Com exceção dos ovos, em que é definida unidade, a quantidade padrão da porção de carne pronta para consumo é de 150 gramas por paciente por refeição, independente do tipo de carne servida;

5.5.5.17 - Não utilizar no cardápio, alimentos pré-preparados e industrializados como purê de batata em flocos, empanados de carne, feijão pré-cozido, etc.;

5.5.5.18 - Não poderá haver falta de gêneros alimentícios para o cumprimento dos cardápios e dos pedidos extras. Estes deverão ser providenciados com antecedência pela empresa;

5.5.5.19 - As frituras deverão ser limitadas em uma preparação de carne e uma de guarnição por semana, no máximo (almoço e jantar);

5.5.5.20 - Os cardápios deverão ter variedade de carnes, guarnição e saladas, para não ficarem monótonos, com uma combinação colorida entre os alimentos, a fim de facilitar a aceitação pelos pacientes;

5.5.5.21 - A dieta entregue para o paciente deverá estar identificada com etiqueta contendo no mínimo: setor, quarto/leito e tipo de dieta. Ainda, podem ser incluídos dados adicionais como: nome do paciente, data de nascimento e número do prontuário. A etiqueta poderá ser colada na bandeja do paciente.

5.5.5.22 - Toda a vez que o paciente receber a dieta, deverá ser realizada pela copeira da CONTRATADA dupla checagem de dados com o paciente, acompanhante ou profissional de enfermagem (em alguns casos por falta de acompanhante e necessidade do paciente) seguindo as Normas Internacionais de Segurança do Paciente.

5.5.5.23 - Os pacientes do ambulatório de oncologia (em quimioterapia) e eventualmente seus acompanhantes, devem receber almoço, em marmita do tipo isopor e kit de talheres, conforme dieta prescrita.

## 5.5.6 - Apresentação das refeições servidas aos pacientes:

5.5.6.1 - O porcionamento das refeições será realizado pela empresa CONTRATADA;

5.5.6.2 - Durante o porcionamento, os alimentos que estão em espera, deverão estar em balcão térmico ou similar garantindo a temperatura adequada da refeição durante a distribuição. Em casos especiais poderá ser solicitado pela nutricionista da CONTRATANTE que o almoço e o jantar sejam acondicionados em bandejas térmicas descartáveis;

5.5.6.3 - Todos os gêneros alimentícios servidos aos pacientes deverão estar devidamente embalados e protegidos (pães, biscoitos, frutas, frios, torradas, etc);

5.5.6.4 - Os carrinhos para transporte das refeições deverão ser fechados, compatíveis e apropriados para as bandejas;

5.5.6.5 - Todas as refeições deverão ser servidas em bandejas lisas de fácil higienização.

## 5.5.7 - Considerações gerais das refeições servidas aos pacientes:

5.5.7.1 - Os serviços prestados pela CONTRATADA serão avaliados pela CONTRATANTE, por meio de formulários padrão, incluindo a avaliação do paladar dos alimentos com antecedência à distribuição, sendo que, conforme avaliação o alimento poderá ser substituído ou a falha corrigida. Além disto, serão avaliados as condições higiênico-sanitárias e o cumprimento do contrato;

5.5.7.2 - A prestação dos serviços deverá ser de 24 horas diárias. Sendo que o atendimento noturno extra de refeições se restringe a casos de hipoglicemia ou internações tardias ou para prescrições de dietas especiais feitas pela nutricionista da CONTRATANTE. Nestas situações serão fornecidos lanches aos pacientes que apresentarem tais condições.

### **5.5.8 - Fornecimento de água aos pacientes:**

5.5.8.1 - A CONTRATADA deverá fornecer água mineral em garrafa descartável de 500 ml, refrigerada, e acompanhada de um copo plástico descartável de no mínimo 180 ml, junto ao desjejum, almoço e jantar totalizando no mínimo 1,5 litros diários. O valor da água deverá estar incluído no valor da refeição.

5.5.8.2 - Todos os pacientes em isolamento geral e isolamento protetor (hematologia e pacientes renais) serão tratados como isolamento e deverão receber água mineral (3 unidades por dia para hematologia e 6 unidades por dia para renais);

5.5.8.3 - Para pacientes com prescrição médica ou nutricional de maior ingestão hídrica deverão receber de 2 a 2,5 litros de água por dia, sem custo adicional.

5.5.8.4 - O controle do consumo deve ser apresentado à CONTRATANTE semanalmente para conferência.

### **5.5.9 - Acompanhantes, residentes e funcionários:**

5.5.9.1 - Terão direito às refeições (almoço e jantar) os residentes da área médica e multiprofissional por realizarem no hospital jornada diária de 12 horas (60 horas semanais) e os funcionários que cumprirem jornada de trabalho igual ou superior que 08 horas por dia. Cada qual fará as refeições pertinentes à sua jornada de trabalho.

5.5.9.2 - Conforme determinado por lei, os acompanhantes terão direito às principais refeições: desjejum, almoço e jantar. Acompanhantes de pacientes em isolamento terão direito à 05 refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), considerando que os mesmos não podem circular pelo hospital;

5.5.9.3 - Acompanhantes que terão direito a fazer as refeições no hospital:

5.5.9.3.1 - De idosos com idade igual ou superior a 60 anos (Lei nº 10.741/2003 e Portaria nº 830/1999);

5.5.9.3.2 - De crianças e adolescentes (Lei nº 8069/90);

5.5.9.3.3 - De portadores de necessidades especiais (deficiente mental, auditivo, visual e físico) (Lei nº 13.146/15);

5.5.9.3.4 - De gestantes, mulheres em trabalho de parto e/ou que tiveram bebê (Lei nº 11.108/05 e Portaria nº 2.418/05);

5.5.9.3.5 - Por solicitação médica ou do serviço social (casos especiais).

### **5.5.10 - Apresentação e especificações técnicas das refeições servidas aos acompanhantes:**

5.5.10.1 - O desjejum, almoço e o jantar dos acompanhantes deverá ser servido no quarto/leito junto à refeição do paciente. Caso o setor de nutrição verifique a necessidade de alterar a forma de entrega da refeição para os acompanhantes, a CONTRATADA será avisada com antecedência para organização, a fim de viabilizar o fornecimento das refeições para os acompanhantes no refeitório.

5.5.10.2 - Os acompanhantes de pacientes em isolamento terão direito à 05 refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), as quais serão servidas no quarto/leito junto à refeição do paciente.

5.5.10.3 - As refeições deverão seguir o mesmo cardápio e quantidades da dieta livre ou geral dos pacientes.

5.5.10.4 - As refeições serão fornecidas em bandejas térmicas com refil descartável com no mínimo 04 divisórias, exceto para quartos de isolamento. A capacidade da bandeja térmica deverá ser de, no mínimo, 1000ml.

5.5.10.5 - A alimentação dos acompanhantes deverá ser fornecida no quarto, junto com a entrega da refeição do paciente. Os acompanhantes deverão assinar documento comprovando o recebimento de cada refeição recebida, para fins de controle do quantitativo de refeições a serem pagas à CONTRATADA. A assinatura deverá ser recolhida pela copeira ou outro funcionário designado pela CONTRATADA no momento da entrega da refeição, cujo documento será disponibilizado pela CONTRATANTE.

5.5.10.6 - Caso a CONTRATANTE observe que o fornecimento no quarto não esteja sendo efetivo, a mesma poderá tomar a decisão de alterar o local de fornecimento de refeição dos acompanhantes para o refeitório. A CONTRATANTE avisará com antecedência sobre a mudança para organização da CONTRATADA. Ainda que haja alteração das refeições de acompanhantes para o refeitório, esta se restringirá ao almoço e jantar, isto é, as demais refeições continuarão sendo fornecidas no quarto (ex. desjejum, refeição em quartos de isolamento).

5.5.10.7 - Inicialmente, os acompanhantes de pacientes que estão na UTI ou Centro Cirúrgico, deverão realizar as refeições de almoço e jantar no refeitório. Contudo, havendo qualquer alteração quanto à retomada das refeições no quarto, a CONTRATADA será previamente comunicada.

5.5.10.8 - Eventualmente e conforme solicitação da enfermagem ou do serviço social, os acompanhantes de pacientes que estão sendo atendidos no ambulatório de oncologia (quimioterapia) receberão as refeições de desjejum e almoço.

5.5.10.9 - Em caso das refeições do almoço e jantar serem fornecidas no refeitório, estas passarão a seguir o cardápio planejado aos residentes e funcionários.

#### **5.5.11 – Componentes das refeições servidas aos residentes e funcionários:**

| <b>Almoço e jantar (residentes e funcionários)</b>                          | <b>Quantidade</b>                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Arroz parboilizado e integral                                               | Livre*                                                                                                        |
| Feijão                                                                      | Livre*                                                                                                        |
| Salada (03 tipos – 02 cruas e 01 cozida)                                    | Livre*                                                                                                        |
| Carne (branca, vermelha ou ovo)                                             | 01 porção pronta de 150g**                                                                                    |
| Guarnição (01 tipo – carboidrato ou legumes, intercalando durante a semana) | Livre* – **porcionado somente quando for fritura (1 porção de 100g)                                           |
| Sobremesa (01 tipo – variando entre fruta ou sobremesa elaborada)           | 01 unidade de fruta da época de 100g a 150g pronta para consumo<br>Ou 1 porção de sobremesa elaborada de 120g |

5.5.11.1 - Nos itens descritos como “Livre”, o quantitativo é de acordo as necessidades individuais de cada pessoa.

5.5.11.2 - A oferta da carne deverá ser porcionada por pessoa responsável pela CONTRATADA. Igualmente para quando a guarnição for fritura e houver necessidade de porcionamento.

#### **5.5.12 - Especificações técnicas das refeições servidas aos residentes e funcionários:**

5.5.12.1 - A alimentação dos residentes e funcionários será servida no refeitório, conforme horários estabelecidos pela CONTRATANTE;

5.5.12.2 - A preparação à base de proteína deverá ser de 01 tipo (branca e/ou vermelha) e deverá ter a opção de ovo cozido ou omelete (03 unidades) para caso o servidor não aceite a opção de carne do dia;

5.5.12.3 - A empresa CONTRATADA deverá disponibilizar para todo o balcão de distribuição quente de refeições, um aparador de vidro ou acrílico para saliva, servindo de proteção para evitar a contaminação dos alimentos, conforme recomendação da vigilância sanitária;

5.5.12.4 - Também conforme exigência das normas sanitárias, as saladas devem ficar em refrigeração até 10°C, garantindo o padrão de qualidade e evitando a multiplicação bacteriana. Para isto deverá ser disponibilizado, pela empresa CONTRATADA, um balcão de distribuição refrigerado, para saladas e sobremesa, corre bandejas retráteis de um lado do balcão, com medidas compatíveis com o local onde será colocado no refeitório, que atenda as especificações sanitárias concernentes;

5.5.12.5 - No refeitório, deverá estar disponível água mineral natural da fonte em temperatura natural e gelada, que ficarão a cargo da CONTRATADA, inclusive a reposição de copos descartáveis para uso do mesmo, bem como a manutenção e troca do filtro do bebedouro.

5.5.12.6 - No almoço e jantar deverá ser disponibilizado no refeitório sachê de sal, vinagre, azeite de oliva, farinha de mandioca e limão fatiado, este último quando for servido peixe.

5.5.12.7 - Os cardápios deverão conter, pelo menos quinzenalmente, carne suína e peixe, objetivando o incentivo ao consumo destes dois tipos de carne.

5.5.12.8 - O porcionamento no refeitório deverá ser controlado por colaborador da CONTRATADA, a fim de garantir que todos recebam a mesma quantidade de alimentos, no almoço e jantar, principalmente quanto à carne ou guarnição mais elaborada que seja necessário o controle.

#### **5.5.13 - Considerações gerais das refeições servidas aos residentes e funcionários:**

5.5.13.1 - Deverá haver número suficiente de funcionários da CONTRATADA no refeitório para repor o balcão térmico, controlar as quantidades de alimentos servidos, recolher louças e utensílios sujos alocados em balcão específico pelos acompanhantes e para higienização de mesas após o funcionamento do refeitório e, se necessário, enquanto o refeitório estiver em funcionamento também.

5.5.13.2 - Identificar todas as preparações dispostas no buffê, indicando a presença de componentes alergênicos em cada uma e de acordo com as fichas técnicas, principalmente em relação ao glúten e lactose.

5.5.13.3 - A CONTRATADA deve observar a tabela de incidência de carnes na confecção dos cardápios para os residentes e funcionários, nos seguintes termos:

| Produto                         | Preparo                                                 | Per capita aproximada   | Incidência ao mês |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|
| Carne bovina sem osso           | Bife (coxão mole/patinho)                               | 150g                    | 10 a 20 vezes     |
|                                 | Moída ou picada (músculo ou coxão duro, acém ou paleta) | 150g                    | 10 vezes          |
|                                 | Posta branca                                            | 150g                    | 2 a 4 vezes       |
| Carne bovina com osso           | Chuleta                                                 | 260g                    | Até 03 vezes      |
|                                 | Costela                                                 | 300g                    | Até 02 vezes      |
| Frango sem osso                 | Coxa desossada                                          | 150g                    | 4 a 8 vezes       |
|                                 | Peito (filé ou sassami)                                 | 150g                    | 8 a 10 vezes      |
| Frango com osso                 | Coxa e sobrecoxa                                        | 300g                    | Até 8 vezes       |
| Suína sem osso                  | Pernil ou copa lombo                                    | 150g                    | Até 6 vezes       |
| Suína com osso                  | Bisteca                                                 | 150g                    | Até 6 vezes       |
| Peixe (sem espinhos)            | Filé de pescada branca                                  | 150g                    | Até 8 vezes       |
|                                 | Posta (tainha, corvina, robalo)                         | 150g                    | Até 4 vezes       |
| Embutidos, vísceras e similares | Almôndegas não industrializadas                         | 04 a 05 unidades (150g) | Até 4 vezes       |
|                                 | Quibe não industrializado                               | 150g                    | Até 2 vezes       |
|                                 | Fígado, dobradinha ou moela                             | 150g                    | Até 3 vezes       |

5.5.13.4 - Salienta-se que o porcionamento padrão para carnes é o total de 150 gramas por pessoa, exceto os preparos de chuleta, costela e coxa e sobrecoxa, em razão das carnes possuírem osso.

#### 5.5.14 - Planejamento e execução dos cardápios:

5.5.14.1 - Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnicas administrativas inerentes ao serviço, acompanhando todas as etapas desde a aquisição, preparo e distribuição das refeições;

5.5.14.2 - A empresa CONTRATADA deverá apresentar cardápio mensal completo (desjejum, lanches, almoço e jantar) para todas as dietas contempladas no Manual de Dietas do Hospital Municipal São José, com antecedência mínima de 30 dias corridos da utilização e ser aprovado pela CONTRATANTE. A CONTRATANTE terá até 3 dias úteis para aprovar o cardápio após a data de entrega;

5.5.14.3 - A empresa CONTRATADA deverá apresentar cardápio mensal das refeições fornecidas aos residentes e funcionários (almoço e jantar) com antecedência mínima de 30 dias corridos da utilização e ser aprovado pela CONTRATANTE. A CONTRATANTE terá até 3 dias úteis para aprovar o cardápio após a data de entrega;

5.5.14.4 - Os cardápios devem ser devolvidos pela CONTRATANTE em até 3 dias úteis para a CONTRATADA com as alterações sugeridas. Os cardápios definitivos deverão ser apresentados 15 dias úteis antes da data da execução;

5.5.14.5 - Os cardápios poderão sofrer alterações quando, por motivo de força maior, não for possível cumpri-lo integralmente, não podendo ocorrer prejuízo de qualidade e valor nutricional e nem desrespeito à tabela de incidência. A alteração deverá ser comunicada, sempre que possível, com 24 (vinte quatro horas) de antecedência, aos nutricionistas da CONTRATANTE;

5.5.14.6 - Ficará a critério da CONTRATADA a Técnica Dietética de preparo, entretanto será necessária a apresentação das fichas técnicas de preparação, sempre que forem solicitadas pela CONTRATANTE. Nestas fichas deverão conter: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição (cálculo) de calorias, macronutrientes e micronutrientes, por per capita, conforme estipulado no Manual de Dietas do hospital; observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE;

5.5.14.7 - As dietas devem acompanhar o padrão deste Manual, podendo ser ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente como para celíacos, intolerantes à lactose ou outra necessidade dietética, conforme avaliação do nutricionista;

5.5.14.8 - A CONTRATADA deverá prever cardápios alternativos para situações emergenciais como falta de água, de energia elétrica, queima de equipamento, dentre outros, de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos pacientes e ao refeitório;

5.5.14.9 - As nutricionistas da CONTRATANTE poderão solicitar alterações individualizadas por meio de esquema alimentar dietético padronizado pela instituição;

5.5.14.10 - As solicitações de alterações de prescrição ou de esquemas alimentares feitas pelos nutricionistas da CONTRATANTE deverão ser entregues para a equipe da CONTRATADA, até 08:30h (para o almoço) e 14:30h (para o jantar). Os esquemas entregues fora desse horário deverão ser executados no dia ou refeição seguinte do paciente, sempre que possível, com prazo máximo de 24hrs para efetuar a mudança;

5.5.14.11 - Refeições individualizadas para pacientes solicitadas por meio de esquema alimentar dietético, terão o mesmo valor das refeições padrão do cardápio;

5.5.14.12 - Os cardápios das datas festivas deverão ser definidos em comum acordo entre as nutricionistas da CONTRATADA com as nutricionistas da CONTRATANTE (Natal, Semana Santa, feriados, Aniversário do Hospital, etc.);

5.5.14.13 - Elaborar cardápios mensais, compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região e nutricionalmente completos para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas para pacientes, observando os gêneros e produtos alimentícios padronizados e a frequência de utilização;

5.5.14.14 - Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando aporte calórico adequado e boa aceitação por parte dos comensais;

5.5.14.15 - A CONTRATADA deverá atender a solicitação do paciente quando observarem-se diferenças no padrão alimentar devido a preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

5.5.14.16 - Não poderão ser utilizados nos cardápios oferecidos para pacientes: vísceras, embutidos, carnes salgadas, peixes com espinha, produtos proteicos industrializados (tipo: hambúrguer, almôndegas, quibe, frango empanado e outros similares), sucos e temperos industrializados;

5.5.14.17 - Os cardápios deverão ser divulgados, afixando-o em local a ser destinado pela CONTRATANTE;

5.5.14.18 - As substituições dos cardápios solicitados para pacientes deverão ser obrigatoriamente atendidas em tempo hábil pela empresa CONTRATADA, sendo que estas solicitações já devem estar sinalizadas pelas coqueiras ou nutricionistas no momento de retirada do mapa de dietas de cada refeição. As substituições de preparações de grupos alimentares equivalentes não serão cobradas à parte, sendo mantido o valor contratual da refeição. Para tais procedimentos, deverão ser seguidas as normas do Hospital, a seguir:

| Refeição/ alimento para pacientes | Substituto                                                  |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Almoço e Jantar                   | Sopa                                                        |
| Guarnição                         | Macarrão ou farofa ou purês ou cremes ou suflês ou vegetais |
| Sobremesa                         | Fruta ou doce elaborado                                     |
| Prato Principal                   | Carne bovina ou aves ou ovos                                |
| Pão                               | Bolo ou biscoito (doce, salgado ou integral) ou de polvilho |
| Leite ou café ou café com leite   | Chá ou suco ou água de coco                                 |
| Lanche                            | Mingau ou vitamina de fruta ou iogurte                      |

5.5.14.19 - A CONTRATADA deverá instituir programas/métodos permanentes de verificação da aceitação (pesquisa de satisfação) ao cardápio oferecido aos pacientes e acompanhantes com frequência mínima mensal. O questionário utilizado para avaliação deverá ser aprovado pela CONTRATANTE;

5.5.14.20 - Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/usuários, excluí-las dos cardápios futuros;

5.5.14.21 - As nutricionistas da CONTRATANTE poderão solicitar preparações extras ao cardápio para atendimento de “desejos” dos pacientes em Cuidados Paliativos e pacientes oncológicos, sem cobrança de custo adicional;

5.5.14.22 - No preparo das refeições a CONTRATADA deverá prever uma margem de 15% além das

quantidades solicitadas diariamente em todas as refeições.

#### **5.5.15 - Atribuições das copeiras:**

5.5.15.1 - Manipular e preparar café no recinto das copas, no horário fixado pela Administração, bem como servir água, conforme estabelecido em contrato ou esquema do paciente em casos específicos;

5.5.15.2 - Lavar e higienizar os utensílios, equipamentos e dependências das copas;

5.5.15.3 - Garantir diariamente a limpeza das geladeiras e demais equipamentos da copa/cozinha e semanalmente a faxina integral de toda a copa, inclusive com a lavagem da geladeira e demais utensílios, preferencialmente às segundas-feiras pela manhã;

5.5.15.4 - Zelar pelo funcionamento dos equipamentos colocados à disposição de seus funcionários, sempre comunicando, de imediato, qualquer dificuldade, defeito ou estrago que venham a impedir o bom andamento das atividades;

5.5.15.5 - Manter estoque mínimo de material para uso diário;

5.5.15.6 - Observar as normas de comportamento profissional, da boa educação, de postura, e apresentação individual, se apresentando pronto para o serviço pontualmente, com uniforme lavado, passado e limpo, bem como unhas limpas e cortadas, cabelos presos em coque com rede e limpos se funcionária, e em sendo funcionário, cabelo e/ou barba deve se adequar ao estilo convencional apropriado a um ambiente profissional;

5.5.15.7 - Não manipular telefone celular durante o desempenho das atividades;

5.5.15.8 - Comunicar de imediato ao encarregado, qualquer dificuldade, defeito nos equipamentos ou outro fato que venha interferir na boa e perfeita execução dos serviços;

5.5.15.9 - Manter-se nos postos de trabalho, não devendo afastar-se de suas atividades principalmente para atender a chamados ou cumprir tarefas solicitadas por terceiros não autorizados;

5.5.15.10 - Executar as demais atividades inerentes ao cargo, conforme Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

#### **5.5.16 - Quadro funcional:**

5.5.16.1 - Para os funcionários contratados deverão ser observadas as legislações trabalhistas, previdenciária, assistencial e sanitária, sendo a CONTRATADA considerada, neste particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a CONTRATANTE ou empresa terceirizada;

5.5.16.2 - Disponibilizar número de profissionais suficientes para uma escala de trabalho que atenda as características e especificidades do contrato, mantendo profissionais nos horários predeterminados, observando o funcionamento ininterrupto de 24h do hospital, sendo respeitada a jornada de 44 horas e/ou 48 horas semanais, a depender da jornada de trabalho, além de considerar atestados médicos, folgas, licenças, férias e demissões;

5.5.16.3 - A CONTRATADA deverá manter profissionais de Nível Superior em Nutrição, registrados no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que poderá atuar como preposto da Empresa e que cumpra as atribuições da categoria conforme Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018;

5.5.16.4 - Os nutricionistas deverão supervisionar toda a prestação do serviço realizada no hospital. Os nutricionistas deverão estar presentes diariamente no Hospital Municipal São José, incluindo finais de semanas e feriados;

5.5.16.5 - Os supervisores (Nutricionistas) da CONTRATADA terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, aos Fiscais de Contrato ou com a Nutricionista Responsável Técnica do Hospital;

5.5.16.6 - A CONTRATADA por ocasião do início do contrato se compromete a estar com todos os funcionários com os exames médicos atualizados e com o devido comprovante médico.

5.5.16.7 - Alocar os colaboradores que desenvolverão os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente a Unidade de Nutrição e Dietética, com avaliação do conteúdo programático, por parte do Gestor e/ou Fiscal do Contrato e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), contemplando fundamentalmente: - Noções, fundamentos, conceitos e princípios Nutrição e Alimentação Hospitalar; - Noções de infecção hospitalar; - Noções de manipulação de alimentos; - Uso correto de EPI's e EPC's; - Comportamento organizacional; - Motivação com ênfase na Política de Humanização do SUS; - Normas e deveres; - Rotina de trabalho a ser executada; - Higiene pessoal na Unidade de Nutrição e Dietética; - Saúde e segurança no trabalho; - Contaminação e micro-organismos; - Tipos de dietas, dietas especiais servidas nos hospitais; - Segurança alimentar; - Técnicas de preparo e conservação de alimentos e - Educação ambiental;



5.5.16.8 - A equipe contratada deverá ser capacitada nos diversos temas de manipulação de alimentos. A empresa deverá apresentar documentação que comprove os treinamentos periódicos;

5.5.16.9 - A CONTRATADA deverá fornecer uniforme a todos os seus funcionários, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado e limpos. Os uniformes deverão ser substituídos sempre que necessário. Os funcionários devem manter unhas aparadas, cabelos protegidos com touca, barbeados, estando devidamente identificados;

5.5.16.10 - O uso de touca, luvas e máscara fica obrigatório durante toda a manipulação e distribuição dos alimentos bem como demais itens de proteção individual para a produção dos lanches e porcionamento das refeições;

5.5.16.11 - Todos os funcionários da empresa CONTRATADA deverão utilizar crachá de identificação além do uniforme completo. Os funcionários poderão permanecer dentro da instituição apenas durante seu horário de trabalho;

5.5.16.12 - Não será permitida a permanência no local de trabalho de funcionários que não estejam devidamente uniformizados, não apresentando boas condições de higiene e sem estar identificados com crachá da empresa CONTRATADA;

5.5.16.13 - A CONTRATADA deverá respeitar e fazer respeitar as normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários;

5.5.16.14 - A CONTRATADA será responsável por todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados;

5.5.16.15 - A CONTRATADA será responsável por todo e qualquer dano (material ou pessoal) causado por seus funcionários, devendo haver imediata reparação ou indenização dos mesmos, quando couber. Pelos danos materiais e pessoais que porventura ocorrerem em casos de intoxicação alimentar, entre os quais ressarcimentos das vítimas, em valores gastos com remédio, dias parados e consequências outras advindas de tal intoxicação;

5.5.16.16 - A CONTRATADA ficará responsável pela idoneidade moral e técnica de seus funcionários, respondendo por todo e quaisquer danos ou falhas que os mesmos venham a ocasionar no desempenho de suas funções;

5.5.16.17 - Será vedado aos funcionários da CONTRATADA atender, consentir ou acatar qualquer solicitação não pertinente ao trabalho, que vier a ser feita por colaboradores que não pertençam ao quadro da Unidade de Nutrição e Dietética das Unidades da CONTRATANTE;

5.5.16.18 - Substituir toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos, no prazo máximo de uma 02 (duas) horas após o início da respectiva jornada, de forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação do serviço;

5.5.16.19 - Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus colaboradores, dolosa ou culposamente, aos bens do Hospital Municipal São José e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus colaboradores e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei;

5.5.16.20 - Responder ao CONTRATANTE pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus colaboradores e supervisores (Nutricionistas), diretamente aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela CONTRATANTE;

5.5.16.21 - Instruir seus colaboradores quanto às necessidades de acatar as orientações da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE;

5.5.16.22 - Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários e apresentar relatório semanal do ponto de cada funcionário à CONTRATANTE;

5.5.16.23 - Manter disciplina entre os seus funcionários no local do serviço, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer funcionário considerado com conduta inconveniente - assegurando que todo funcionário que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da CONTRATANTE;

5.5.16.24 - Atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de colaboradores não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;

5.5.16.25 - Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus colaboradores acidentados ou com mal-súbito, por meio de seus encarregados/líder de equipes;

5.5.16.26 - Responsabilizar-se por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus colaboradores em serviço, correndo às suas expensas sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

5.5.16.27 - Preservar e manter a CONTRATANTE à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços;

5.5.16.28 - Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutrição;

5.5.16.29 - Comunicar à CONTRATANTE a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalta-se que, nesse período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixo de funcionários;

5.5.16.30 - Manter estoque de aventais, redes para cabelo ou toucas descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrarem as dependências do serviço;

5.5.16.31 - O uniforme de trabalho deverá ser fornecido pela empresa CONTRATADA, compreende aventais, jalecos, calça e blusa, predominantemente de cor clara, podendo a calça ser de cor escura. Sapatos fechados ou botas antiderrapantes, conforme necessidade de cada funcionário;

5.5.16.32 - Todo o pessoal designado para trabalhar no hospital deverá cumprir integralmente a sua jornada de trabalho, sendo vedado o deslocamento de pessoal para outras unidades ou postos de trabalho após iniciada a jornada de trabalho.

5.5.16.33 - A CONTRATADA deverá realizar exames periódicos dos seus funcionários 1 vez ao ano, no mínimo, e apresentar para a CONTRATANTE os resultados dos mesmos.

#### **5.5.17 - Prestação do serviço:**

5.5.17.1 - Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas no presente Termo de Referência, além da localização, frequência e horários e normas sanitárias vigentes;

5.5.17.2 - Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios registrados nos Órgãos Federais competentes, materiais de uso e consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza entre outros), mão de obra especializada operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

5.5.17.3 - A CONTRATADA deverá adquirir, preferencialmente, gêneros alimentícios para o preparo das refeições provenientes da agricultura familiar, conforme Lei nº 8.776, de 12 de dezembro de 2019.

5.5.17.4 - Disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados bem como sua reposição quando necessário;

5.5.17.5 - A CONTRATADA será responsável por realizar levantamentos diários das quantidades de dietas a serem fornecidas em cada refeição, conforme mapa de dietas fornecido nos setores pela equipe de enfermagem e apresentar para a CONTRATANTE diariamente para conferência. As quantidades devem ser registradas diariamente por tipo de refeição;

5.5.17.6 - A solicitação de refeições não programadas de pacientes (por internação recente, liberação de jejum, retorno de exames ou outras causas) poderá ser feita até 30 minutos antes do horário do servimento, podendo ser atendida com sopa (desde que de acordo com a dieta prescrita). Após este período deverá ser atendida conforme cardápio e dieta prescrita;

5.5.17.7 - Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências do hospital, a contratada deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os pacientes e acompanhantes até nova contratação;

5.5.17.8 - Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;

5.5.17.9 - Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

5.5.17.10 - Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

5.5.17.11 - Caso a CONTRATADA apresente alguma não conformidade ou anormalidade no cumprimento das cláusulas contratuais, o Serviço de Nutrição comunicará o setor responsável no âmbito da Prefeitura pela

gestão de contratos para que realize as medidas cabíveis ao caso;

5.5.17.12 - Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços. A CONTRATANTE reserva-se ao direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas a disposição da CONTRATADA;

5.5.17.13 - A CONTRATADA deverá corrigir (refazer) os serviços que apresentarem qualquer irregularidade ou que estejam em desacordo com o Termo de Referência, sem ônus para a CONTRATANTE, no prazo de 02 (duas) horas.

#### **5.5.18 - Execução e apresentação dos cardápios/ refeições:**

5.5.18.1 - A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente;

5.5.18.2 - Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, mantendo os alimentos não consumidos de imediato a uma temperatura de conservação superior a 65°C e inferior a 10°C para salada e sobremesa, até o momento de ser servido, mantendo em recipientes próprios para alimentos e tampados;

5.5.18.3 - 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;

5.5.18.4 - Desprezar, após cada refeição principal (almoço e jantar) as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos;

5.5.18.5 - A CONTRATADA deverá sempre coletar amostras das refeições servidas e guardá-las por três dias para situações que exijam análise dos alimentos. Encaminhar conforme solicitação da CONTRATANTE ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;

5.5.18.6 - Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados;

5.5.18.7 - Para a confecção das preparações não será permitida a utilização de molhos, temperos e substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios em dietas de pacientes;

5.5.18.8 - Os alimentos a serem consumidos crus deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;

5.5.18.9 - Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, estes devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade;

#### **5.5.19 - Registros e regulamentação:**

5.5.19.1 - Apresentar à CONTRATANTE os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) de higiene ambiental, higiene pessoal, higiene de equipamentos, utensílios e outros necessários, além de fichas técnicas de preparação;

5.5.19.2 - Realizar controle de temperatura dos alimentos em todas as etapas do processo, inclusive na entrega ao paciente, sendo registrado em planilha própria, apresentada a CONTRATANTE semanalmente;

5.5.19.3 - Realizar controle e registro de temperatura dos equipamentos seguindo as normas sanitárias vigentes;

5.5.19.4 - Coletar amostras de todos os alimentos servidos na Unidade Hospitalar São José conforme legislações vigentes;

5.5.19.5 - Caberá à CONTRATADA fazer o controle do número e tipo de refeições servidas diariamente, mantendo disponíveis os respectivos registros;

5.5.19.6 - Controlar a saída do refeitório durante as refeições impedindo a saída de qualquer tipo de alimento, preparados ou não, e dos utensílios de mesa;

5.5.19.7 - Utilizar para execução das rotinas o Manual de Dietas Hospitalares e as especificações técnicas – composição do cardápio e porcionamentos pré-determinados pela CONTRATANTE;

5.5.19.8 - Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos à equipe de Nutricionistas do Contratante: Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, POP's e Manual de Segurança Alimentar no prazo máximo de 30 dias corridos após a assinatura do contrato;

5.5.19.9 - Revisar e atualizar anualmente ou conforme necessidade o Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimento, os POPS's e Manual de Segurança Alimentar a serem adotados para preparação de refeições/suplementos/módulos, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do CONTRATANTE;

5.5.19.10 - Manter os Manuais Técnicos (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e POP's) impressos à disposição dos funcionários em local visível e de fácil acesso, para eventuais consultas;

5.5.19.11 - A CONTRATADA deverá manter diariamente registro em planilha de todas as refeições servidas aos usuários do hospital, separadas por tipo de refeição e setores, bem como do refeitório e consumo extra de água. A planilha deverá ser enviada diariamente para a CONTRATANTE por e-mail a ser informado;

5.5.19.12 - A obtenção de Alvará Sanitário e demais documentações solicitadas por órgãos oficiais e conselhos é responsabilidade da CONTRATADA. O alvará sanitário deverá ficar exposto no refeitório.

#### **5.5.20 - Porcionamento e distribuição das refeições para pacientes e acompanhantes, residentes e funcionários**

5.5.20.1 - Os equipamentos necessários à exposição dos alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento;

5.5.20.2 - No almoço e jantar as dietas dos pacientes devem ser identificadas no buffet no momento do porcionamento, indicando o nome/característica da dieta, para que seja evitado possíveis erros;

5.5.20.3 - O processo de porcionamento das dietas no almoço e jantar deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de evitar multiplicação microbiana;

5.5.20.4 - Realizar porcionamento uniforme de todas as dietas conforme suas especificações, utilizando utensílios apropriados;

5.5.20.5 - Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para montar todos os tambores térmicos/marmitas de todas as dietas;

5.5.20.6 - As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE;

5.5.20.7 - A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de distribuição, de acordo com a legislação vigente;

5.5.20.8 - A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição das refeições (desde a saída do refeitório até a chegada ao quarto do paciente) e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Bem como realizar também o controle de temperatura entre a saída do alimento da sede da cozinha industrial e chegada no hospital;

5.5.20.9 - Proceder ao fornecimento das refeições e lanches cumprindo todas as especificações determinadas pela CONTRATANTE;

5.5.20.10 - Atender a todas as especificações de materiais e utensílios para a distribuição dos lanches e refeições;

5.5.20.11 - A CONTRATADA disponibilizará os utensílios a serem utilizados para distribuição das refeições, que deverão estar em condições adequadas de uso e higiene, e em quantidade compatível com o número de refeições a serem transportadas e/ou servidas;

5.5.20.12 - Realizar transporte interno de refeições, além de distribuição nos leitos e setores definidos neste termo;

5.5.20.13 - Transportar as refeições dos pacientes em carros fechados e de acordo com as normas sanitárias vigentes;

5.5.20.14 - O porcionamento das refeições, a preparação dos lanches e a distribuição de todas as dietas deverão ser supervisionados pelos responsáveis técnicos da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessária as providências das devidas alterações ou adaptações, esta seja realizada o mais prontamente possível, visando o atendimento

adequado e satisfatório;

5.5.20.15 - O porcionamento das refeições e lanches deve ser realizado com os profissionais devidamente paramentados com: toucas, luvas sem látex e máscara;

5.5.20.16 - Recolher utensílios e resíduos descartados após o uso pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado pelo hospital, sendo em média de 30 a 40 minutos após a distribuição dos lanches/refeições. Deve-se iniciar o recolhimento pelo primeiro paciente/acompanhante servido;

5.5.20.17 - Recolher e destinar adequadamente todos os resíduos gerados;

5.5.20.18 - A entrada e controle de acesso e uso do refeitório deverá ser realizado pela CONTRATADA, através do fornecimento de catraca eletrônica com biometria ou cartão magnético instalada na entrada do mesmo. O sistema da catraca deve ser compatível com o sistema utilizado pelo Núcleo de Gestão de Pessoas do Hospital e deve seguir as diretrizes propostas pela CONTRATANTE. O Sistema utilizado atualmente é o Sênior, que deverá ter a versão mínima 6.10.3.76 ou superior.

5.5.20.19 - Os coletores devem fazer o registro de entrada e saída dos usuários, podendo ser registrados com biometria e/ou crachá;

5.5.20.20 - Os coletores devem gerar em arquivo txt o registro das marcações do dia/período no formato: 0FF0DD0MM0AA0hh0mm00000000CCCCCCCCRRR, vejamos os detalhes do formato:

0 - é zero mesmo, apenas um separador.

FF - código da função da marcação (10 ou 11) \*

DD - dia da marcação;

MM - mês da marcação;

AA - ano da marcação;

hh - hora da marcação (00 a 23hr);

mm - minuto da marcação (00 a 59 min);

CCCCCCCCC - código do crachá do colaborador (com zeros a esquerda); \*\*

RRR - código do relógio da marcação (com zeros a esquerda); \*\*\*

\* Código 10 Entrada Refeitório e 11 Saída Refeitório.

\*\* Código do crachá do colaboradores deve estar cadastrado no Sênior em Colaboradores > Fica Cadastral > Empregados > Ponto.

\*\*\* Código do relógio da marcação, é o coletor cadastrado no meu Coletores.

5.5.20.21 - O coletor deverá no mínimo ter a funcionalidade de gerar os arquivos txt de forma automática com a periodicidade a ser definida e de livre parametrização pelo Hospital Municipal São José.

5.5.20.22 - A CONTRATADA deverá apresentar relatório diário que conste detalhadamente, o número de refeições servidas por tipo de refeição (Parametrização: Almoço ou Jantar), identificando servidor pelo nome e matrícula ou acompanhante com nome próprio e paciente, e quantitativo de refeições conforme período selecionado.

### **5.5.21 - Quanto a higienização:**

5.5.21.1 - Será de responsabilidade da CONTRATADA conservar em perfeitas condições de uso e de limpeza toda a área física sob sua responsabilidade, todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à execução dos serviços, na forma determinada pelos órgãos competentes e legislações sanitárias vigentes, devendo ainda fornecer o material de limpeza e equipamentos necessários para a devida execução;

5.5.21.2 - Será de inteira e total responsabilidade da CONTRATADA, todo o material de higiene e limpeza necessárias ao funcionamento das áreas ocupadas pela mesma;

5.5.21.3 - Nas áreas destinadas à higienização dos utensílios, deverão ser instalados dosadores para detergente (altura: 30,5 cm e largura: 15 cm) com gatilho e frasco multiaplicador;

5.5.21.4 - Utilizar produtos de limpeza adequados e necessários à natureza dos serviços a serem executados de forma a se obter a ampla higienização dos alimentos, equipamentos, utensílios, ambiente da cozinha e demais áreas sob sua responsabilidade. Utilizar sabonete líquido para higienização das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos e posterior antissepsia com álcool gel 70%, assim como papel toalha branco descartável não reciclado. Todos os produtos utilizados para higienização e desinfecção deverão possuir registro atualizado no Ministério da Saúde/ANVISA;

5.5.21.5 - A dispensação e reposição dos produtos de limpeza para as diversas áreas deverá ser realizada em recipientes padronizados, devidamente higienizados, com tampa e identificados;

5.5.21.6 - Os coletores de resíduos deverão estar sempre higienizados e em adequado estado de conservação, contendo sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos;

5.5.21.7 - Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em recipiente fechado, com tampa acionada por pedal, com saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes do hospital. Estes deverão ser recolhidos diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, encaminhando-os até local “abrigo temporário” pré-estabelecido pelo Hospital, em recipientes apropriados, conforme legislação sanitária vigente;

5.5.21.8 - Higienização e desinfecção de todos os equipamentos, utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados no refeitório e copas deverão ser realizadas nas dependências do CONTRATANTE em separado aos utensílios utilizados pelos pacientes. Os utensílios utilizados pelos pacientes e acompanhantes devem ser higienizados através de lavagem mecânica para garantir o processo de termo desinfecção;

5.5.21.9 - A CONTRATADA é responsável por executar os processos de higiene e sanitização dos utensílios, equipamentos, móveis, e de todo o ambiente onde são executadas as tarefas, conforme legislação vigente;

## **5.5.22 - Locais para execução dos serviços e Comodato:**

5.5.22.1 - Os serviços descritos deveram ser executados nas dependências da CONTRATANTE, conforme termo de permissão de uso.

5.5.22.2 - A preparação das refeições ocorrerá na sede da CONTRATADA, que ficará responsável pelo transporte até o Hospital Municipal São José em veículo adequado;

5.5.22.3 - O porcionamento e a distribuição das refeições ocorrerá no Hospital Municipal São José, para isso, a CONTRATANTE disponibilizará todos os espaços físicos necessários para a execução do contrato, sendo eles: refeitório, áreas de porcionamento, espaço de higienização, despensa de alimentos e utensílios, sala administrativa, copa do refeitório e copas descentralizadas nos setores. Porém é de responsabilidade da CONTRATADA manter os espaços íntegros;

5.5.22.4 - Realizar visita técnica para reconhecimento das áreas de trabalho e dimensionamento de equipamentos, equipe, materiais e utensílios;

5.5.22.5 - A CONTRATANTE será responsável por efetuar reparos e adaptações que se façam necessárias nas dependências da Unidade de Nutrição e Alimentação Hospitalar e copas. Situações em que seja verificada que o dano foi causado pela CONTRATADA, esta será responsável pela realização dos reparos.

5.5.22.6 - Fornecer e colocar à disposição do CONTRATANTE todos os equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (carro de transporte de dietas, fogão industrial, pass through, forno de micro-ondas, geladeira, cafeteira industrial, liquidificador, espremedor de frutas, descartáveis, materiais de limpeza e higiene, buffet, mesas, cadeiras, entre outros) em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retirados no término do contrato. Tais necessidades deverão ser identificadas na ocasião da visita técnica para dimensionamento de investimento inicial;

5.5.22.7 - Equipamentos, ferramentas e material de expediente de uso administrativo da CONTRATADA, devem ser fornecidos pela mesma, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas;

5.5.22.8 - Fazer a manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças, dos equipamentos de propriedade da CONTRATADA, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE;

5.5.22.9 - A CONTRATANTE deverá responsabilizar-se pela manutenção predial (efetuar reparos e adaptações que se façam necessários) das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, janelas e telas de proteção, vidros de janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, conforme disponibilidade dos materiais, as suas expensas;

5.5.22.10 - Assegurar que as instalações físicas e dependências da Unidade de Nutrição e Dietética estejam em conformidade com as condições higiênico sanitárias conforme a legislação vigente;

5.5.22.11 - Apresentar relatório mensal informando as ações corretivas realizadas em cada equipamento;

5.5.22.12 - Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE;

5.5.22.13 - Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas,

objetivando a correta execução dos serviços;

5.5.22.14 - Garantir que as dependências vinculadas a execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto da Unidade de Nutrição e Dietética;

5.5.22.15 - Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE. Essa listagem deverá ser mantida atualizada e repassada à CONTRATANTE sempre que houver alterações dos itens, para dupla checagem e controle.

5.5.22.16 - Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

5.5.22.17 - Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo;

5.5.22.18 - Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizados em todas as etapas que envolvem a Produção e Distribuição das refeições;

5.5.22.19 - Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos, bem como com qualquer item (equipamento ou material) da CONTRATADA que não estejam em condições adequadas de uso;

5.5.22.20 - A CONTRATADA deverá executar os serviços do qual trata o objeto deste instrumento no Hospital Municipal São José situado na Avenida Getúlio Vargas n.º 408 - Centro - Joinville - Santa Catarina, conforme o termo de permissão de uso.

#### **5.5.23 - Equipamentos mínimos a serem disponibilizados pela CONTRATADA para o refeitório e copas:**

5.5.23.1 - Máquina de lavar louças industrial (higienização a alta temperatura) de modo a atender a demanda do refeitório.

5.5.23.2 - Balcão refrigerado para saladas e sobremesas.

5.5.23.3 - Balcão térmico para pratos quentes na área de distribuição (pacientes e refeitório).

5.5.23.4 - Geladeiras industriais para acondicionar as saladas e sobremesas antes e durante a distribuição das refeições.

5.5.23.5 - Pass through aquecido que comporte todas as cubas quentes e as mantenha em temperatura adequada até o momento final do consumo.

5.5.23.6 - Pass through frio para saladas e sobremesas.

5.5.23.7 - Carro de transporte de dietas

5.5.23.8 - Cafeteira industrial.

5.5.23.9 - Fogão industrial.

5.5.23.10 - Todos os materiais, utensílios e equipamentos para porcionamento e distribuição dos alimentos e copas.

5.5.23.11 - Mesas e cadeiras totalizando no mínimo 56 lugares.

5.5.23.12 - Balcões de apoio.

5.5.23.13 - Fornos de Micro-ondas;

5.5.23.14 - Liquidificadores;

5.5.23.15 - Espremedores de frutas;

5.5.23.16 - Chaleiras elétricas;

5.5.23.17 - Geladeiras.

5.5.23.18 - Caso faça-se necessário, outros equipamentos podem ser incluídos para que a prestação de serviço aconteça da melhor forma possível.

#### **5.5.24 - Transporte até o hospital:**

5.5.24.1 - A CONTRATADA se obriga a realizar o transporte das refeições preparadas em sua SEDE, até o

Hospital Municipal São Jose.

5.5.24.2 - O transporte das refeições deve ser realizado por carro adequado para essa finalidade, conforme normas da Vigilância Sanitária, inclusive apresentando o respectivo Alvará Sanitário. Devem ser adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas no mesmo.

5.5.24.3 - As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos e/ou isotérmicos com capacidade adequada às quantidades a serem servidas, os mesmos deverão manter-se em perfeitas condições higiênicas e deverão ser mantidos sobre estrados.

5.5.24.4 - A entrega deverá ser realizada por funcionário adequadamente vestido (calça comprida, jaleco, touca ou boné).

5.5.24.5 - As preparações devem permanecer acima de 65°C desde a saída e até a chegada no local de distribuição.

5.5.24.6 - As temperaturas devem ser monitoradas e registradas diariamente, durante as etapas de transporte e distribuição (do horário do início até o último comensal).

5.5.24.7 - Toda despesa decorrente do transporte, entrega, descarga e acondicionamento do objeto correrão por conta da CONTRATADA.

## **6 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1 - A gestão será realizada por Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, conforme Instrução Normativa nº 04/2022 da Secretaria de Administração e Planejamento, Capítulo VI, Seção IV, V e VI, restando como atores os servidores nomeados para compor a Comissão;

6.1.1 - Caberá a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização designada verificar o cumprimento pela contratada de todas as condições contratuais.

6.1.2 - A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, será nomeada em até 10 (dez) dias úteis, contados da publicação do Contrato;

6.2 - Define-se como forma de comunicação com a contratada a formal, nos termos do Decreto n.º 51.742/2022, que aprovou a Instrução Normativa n.º 04/2022 (0015231284) da Secretaria de Administração e Planejamento;

6.3 - Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.4 - A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

6.5 - A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração

### **6.6 - Gestor do Contrato:**

6.6.1 - A gestão do contrato será realizada pelo Hospital Municipal São José, sendo o mesmo responsável pelo recebimento e fiscalização do serviço, devendo ser observado o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

### **6.7-Obrigações da Contratada específicas do objeto:**

6.7.1 - Fornecer mão-de-obra especializada, mantendo quadro de pessoal técnico qualificado para realização dos serviços, devidamente uniformizados com a identificação da empresa;

6.7.2 - Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais causados por seus empregados nos locais execução dos serviços, bem como àqueles provocados em virtude dos serviços executados e da inadequação de materiais e equipamentos empregados;

6.7.3 - Será de responsabilidade da CONTRATADA todas as despesas necessárias para a prestação do serviço;

6.7.4 - A CONTRATADA deverá arcar, sem ônus para o CONTRATANTE, com o custo do fornecimento de materiais de consumo que são considerados aqueles que se consomem à primeira aplicação, empregados



em pequenas quantidades com relação ao valor dos serviços, tais como: lixas, estopas, panos, pregos, parafusos, fitas e outros necessários à execução dos serviços;

6.7.5 - Obedecer as normas de segurança e medicina do trabalho para esse tipo de atividade, ficando por sua conta o fornecimento, antes do início da execução dos serviços, dos Equipamentos de Proteção Individual-EPI e coletiva EPC, caso necessário a seus funcionários;

6.7.6 - Transportar, sempre que necessário, as suas expensas, seus funcionários, peças, ferramentas e equipamentos até as dependências da CONTRATANTE, além de manter limpos e inalterados os locais onde atuar.

6.7.7 - Caso a CONTRATANTE constata qualquer negligência ou irregularidade na execução dos serviços por parte da CONTRATADA, cuja solução demande materiais e/ou mão de obra, estas serão fornecidas pela CONTRATADA sem ônus para a CONTRATANTE;

6.7.8 - Deixar livre de restos/entulhos os locais ao final da instalação/realização dos serviços;

6.7.9 - A CONTRATADA deverá adquirir, preferencialmente, gêneros alimentícios para o preparo das refeições provenientes da agricultura familiar, conforme Lei nº 8.776, de 12 de dezembro de 2019.

6.7.10 - Identificar seus funcionários, ou terceiros, responsáveis pela prestação do serviço;

6.7.11 - Comunicar ao CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento do contrato;

6.7.12 - Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes desta prestação de serviços, inclusive perante terceiros.

6.7.13 - Os empregados a serviço da empresa CONTRATADA não poderão ter vínculo empregatício com o Hospital Municipal São José

6.7.14 - A CONTRATADA deverá manter profissionais de Nível Superior em Nutrição, registrados no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que poderá atuar como preposto da Empresa e que cumpra as atribuições da categoria conforme Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018.

#### **Equipe e detalhamento da execução do serviço pela Contratada:**

6.7.15 - Comprovação de que o responsável técnico integra o quadro permanente da CONTRATADA, por quaisquer meios que denotem o compromisso, podendo ser carteira de trabalho, declaração de contratação, contrato de prestação de serviços, ou atos constitutivos da empresa. O referido documento deverá ser entregue no início das atividades.

6.7.16 - A CONTRATADA deverá manter quadro técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações contratuais. A equipe mínima deve ser composta por: Nutricionista, Copeiro, Estoquista e Agente de higienização, sendo que o valor dos profissionais deverá estar incluído no valor da refeição;

6.7.17 - A CONTRATADA deverá manter no mínimo 05 profissionais copeiras no período diurno (das 6:30 hs às 18:30 hs) e 2 no período noturno (das 18:30hs às 6:30 hs), todos os dias da semana, inclusive sábados, domingos, feriados e pontos facultativos para atendimento dos setores de internação, em escala de trabalho de 12x36.

6.7.18 - Deve existir ao menos um profissional nutricionista por dia acompanhando todos os trabalhos, supervisionando a produção das refeições na sede da CONTRATADA, o porcionamento e a distribuição das refeições na sede da CONTRATANTE, além de realizar a supervisão da cozinha geral e administração dos serviços. Nos finais de semana e feriados deverá haver, em turno completo, pelo menos um nutricionista para supervisão dos serviços de produção, porcionamento de dietas e distribuição das refeições.

6.7.19 - A CONTRATADA deverá manter no local de execução dos serviços, o número mínimo de nutricionistas conforme Resolução CFN nº 600/2018, para acompanhamento e organização de toda a prestação de serviço e fornecimento de todas as refeições, incluindo monitoramento do próprio quadro funcional;

6.7.20 - A CONTRATADA pode adicionar outros cargos e funções conforme a necessidade para atender por completo a execução do serviço;

6.7.21 - A CONTRATADA deve se responsabilizar por manter sempre completo o quadro funcional para que o serviço seja executado de forma completa e correta, sem danos à CONTRATANTE;

6.7.22 - O serviço deverá ser realizado todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados e pontos facultativos;

6.7.23 - A CONTRATANTE poderá verificar e solicitar a qualquer momento o fornecimento de informações que considere importantes à CONTRATADA, do seu andamento, devendo comunicá-la de qualquer fato ou anormalidade que possam prejudicar o bom andamento e execução contrato. É assegurado à

CONTRATANTE que a eventual falta, total ou parcial, desta fiscalização não eximirá a CONTRATADA de total responsabilidade de executar bem e fielmente o fornecimento;

6.7.24 - A empresa CONTRATADA ficará sujeita à fiscalização por parte do Hospital Municipal São José, bem como do Departamento de Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal;

#### **6.8 - Obrigações da Contratante específicas do objeto:**

6.8.1 - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

6.8.2 - Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do serviço recebido provisoriamente, com as especificações constantes no edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.8.3 - Comunicar o CONTRATADO, por escrito, sobre as falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto, fixando prazo para a sua correção;

6.8.4 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do CONTRATADO, através de Comissão de Acompanhamento e Fiscalização, composta por servidores especialmente designados, a quem caberá subsidiar o gestor, através do Instrumento de Medição do Resultado (IMR);

6.8.5 - Efetuar o pagamento ao CONTRATADO no valor correspondente à prestação de serviço, no prazo e forma estabelecidos no edital e seus anexos;

6.8.6 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo CONTRATADO;

6.8.7 - Disponibilizar a CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e a distribuição das refeições;

6.8.8 - Analisar e aprovar todos os cardápios elaborados pela CONTRATADA, no prazo já estabelecido neste termo e solicitar alterações que se façam necessárias a qualquer momento;

6.8.9 - Facilitar o exercício das funções da CONTRATADA, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da empresa CONTRATADA e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato;

6.8.10 - Fornecer à CONTRATADA todos os locais apropriados para realização e desenvolvimento das atividades referentes à alimentação do Hospital Municipal São José;

6.8.11 - Inspecionar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados na higienização dos utensílios e instalações;

6.8.12 - Disponibilizar a CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas vigentes no hospital;

6.8.13 - Prestar aos funcionários da CONTRATADA as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar;

6.8.14 - Notificar a CONTRATADA por escrito qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços, exigindo correção imediata;

6.8.15 - Solicitar a CONTRATADA a substituição de qualquer de quaisquer equipamentos, materiais, utensílios e ferramentas, considerando ineficientes ou obsoletos ou que causem prejuízo aos serviços executados;

6.8.16 - Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços;

6.8.17 - Conferir e aprovar quantitativa e qualitativamente as refeições efetivamente fornecidas/distribuídas;

6.8.18 - Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidor especialmente designado, na forma prevista na Lei Federal nº 14.133/2021;

6.8.19 - Avaliar o conteúdo programático do treinamento a ser ministrado pela CONTRATADA, pertinente ao Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar, por meio do Gestor e Fiscal do Contrato;

6.8.20 - Disponibilizar o Plano de Gerenciamento de Resíduos (PGRSS), a ser observado tanto pelo Gestor do Contrato como pela CONTRATADA;

6.8.21 - Conferir e aprovar somente a medição das refeições com exceção daquelas canceladas em tempo hábil ou desprezadas por prática inadequada de funcionários da CONTRATADA;

6.8.22 - Encaminhar as notas fiscais para setor responsável pelo pagamento;

6.8.23 - No exercício da fiscalização dos serviços deve a CONTRATANTE:

6.8.23.1 - Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis

previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando as ocorrências por escrito;

6.8.23.2 - Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes/acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

6.8.23.3 - Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando as avaliações periódicas;

6.8.23.4 - Fiscalizar a qualidade de todos os gêneros alimentícios adquiridos pela CONTRATADA bem como a fiscalização de todos os processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou até não aceito, se constatado que o produto final não é próprio para o consumo;

6.8.23.5 - Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a fiscalização ou de cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

6.8.23.6 - Solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer material ou equipamento que seja considerado prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que comprovadamente não atendam às necessidades;

6.8.23.7 - Conferir e dar vistas aos relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente pela CONTRATADA, por meio do fiscal de contrato;

6.8.23.8 - A CONTRATANTE por meio dos fiscais de contratos e nutricionistas terá livre acesso a todas as áreas de trabalho cedidas para a CONTRATADA, com objetivo de fiscalizar o trabalho a qualquer momento;

6.8.23.9 - Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;

6.8.23.10 - Solicitar as escalas de trabalho vigentes, rotinas, manuais, planilhas, POP's e quaisquer documentos necessários ao cumprimento da prestação dos serviços;

6.8.24 - Esta fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos, ressaltando-se, ainda, que mesmo atestado os serviços prestados, subsistirá a responsabilidade da CONTRATADA pela solidez, qualidade e segurança destes serviços;

6.8.25 - É obrigação da CONTRATANTE, comunicar à CONTRATADA com antecedência: reformas, obras, alterações e mudanças internas, que envolvam espaços físicos utilizados pela CONTRATADA, sugerindo sugestões e alternativas para a continuidade da execução do contrato.

## **6.9 - Das sanções**

6.9.1 - No caso da contratação, as sanções administrativas serão as mesmas dispostas na Lei 14.133/2021. O procedimento destinado à aplicação das sanções será aquele definido na Instrução Normativa nº 04/2017, que regulamenta os procedimentos dos Processos Administrativos de Apuração de Responsabilidade e Reconhecimento de Dívida no âmbito da Administração Direta e Indireta do Município de Joinville, ou outro ato que vier a alterar ou substituir.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **7.1 - Fiscalização técnica:**

7.1.1 - A fiscalização técnica avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado - IMR, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento (glosa proporcional) no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) Não produzir os resultados acordados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) Deixar de utilizar materiais/equipamentos e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à contratada.

7.1.2 - A utilização do Instrumento de Medição de Resultado - IMR, não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços;

7.1.3 - Durante a execução do objeto, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

7.1.4 - A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto (medição mensal) ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e

qualidade da prestação dos serviços realizada. A avaliação deverá ser encaminhada, via formal ou via correspondência eletrônica ao preposto da CONTRATADA afim de tomar ciência do procedimento e da medição mensal;

a) A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela fiscalização, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador; e

b) Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório e termo de contrato.

7.1.5 - O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços, sendo vedado atribuir à CONTRATADA a avaliação.

7.1.6 - Os representantes do CONTRATANTE deverão ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do Contrato;

7.1.7 - A fiscalização do Contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021

a) A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência e anexos;

7.1.8 - O CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais;

7.1.9 - As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da IN 05/2017 - SEGES/MP, aplicável no que for pertinente à contratação; e

7.1.10 - A fiscalização de que trata este Termo de Referência não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material/equipamento inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais.

7.2 - O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo do serviço ou parcialmente de acordo com as medições;

7.3 - O(s) serviço(s) será(ão) recebido(s):

a) Provisoriamente, no ato da entrega da(s) refeição(s), pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento do Contrato;

b) Definitivamente, no prazo máximo de 1 (uma) hora, contados após o recebimento provisório, a CONTRATANTE realizará o recebimento definitivo, que ocorrerá somente se o(s) serviço(s) estiver(em) conforme quantidade solicitada e em conformidade com as especificações do presente Termo de Referência;

c) Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem 7.3, "b" não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

d) O recebimento provisório ou definitivo do(s) serviço(s) não exclui a responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do(s) futuro(s) Contrato(s);

e) Se a CONTRATANTE constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que o(s) serviço(s) prestado(s) não corresponde(m) ao exigido no presente Termo de Referência, ou em quantidade diversa da solicitada, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) providenciar(em) no prazo estipulado no subitem 5.5.17.13, a substituição/reposição do(s) serviço(s) visando ao atendimento total das especificações, conforme item 2, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no contrato, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

7.4. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.5 - O pagamento será conforme as medições realizadas de acordo com Instrumento de Medição de Resultado - IMR, após recebimento provisório e definitivo do atendimento das especificações do Termo de Referência.

7.6 - Para fins de pagamento, a contratada deverá apresentar a comprovação da regularidade trabalhista, previdenciária e FGTS, além de outros documentos que comprovem a regularidade da contratada nos termos do artigo 92, inciso XVI da Lei 14.133/1993.

7.7 - Emitir documentos fiscais em observância às regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1.234 de 2012, sob pena de não aceitação.

7.8 - O método de avaliação e conformidade dos serviços prestados, deverão observar os padrões mínimos de qualidade e desempenho do presente Termo de Referência.

7.9 - Será pago somente pelo número de refeições realmente servidas (mapa de dietas e relatório da catraca).

7.10 - A Nota Fiscal será emitida quinzenalmente.

## **8 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

8.1 - Elencamos como critério de aceitabilidade o menor preço global, observada as margens de preferências legais, e demais requisitos dispostos no Edital.

8.2 - O proponente deverá apresentar:

8.2.1 - Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento atualizados, expedido pelo órgão da Vigilância Municipal ou Estadual do domicílio da Licitante, conforme prevê Resolução n.º 23 da ANVISA, de 15 de março de 2000, amparado pela Lei n.º 9.782 de 26/01/1999.

8.2.2 - Certidão atualizada de registro de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com indicação do responsável técnico.

8.2.3 - Registro do Responsável Técnico no Conselho Regional de Nutricionista (CRN).

8.2.4 - Apresentar no mínimo 01 (um) **Atestado de Capacidade Técnica**, que comprove a execução de serviço compatível com 50% do quantitativo dos itens de maior complexidade/relevância, conforme tabela a seguir, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do serviço e quantidade:

| Item | Código | Descritivo                                                  | Quantidade Mensal |
|------|--------|-------------------------------------------------------------|-------------------|
| 3    | 23.293 | Dieta geral para paciente ou acompanhante - almoço e jantar | 306.000           |

8.2.5 - Capital social ou patrimônio líquido mínimo, no percentual de 10%, conforme a Art. 69, § 4º da Lei 14.133/2021.

8.2.6 - Será aceito o somatório de atestados para comprovação de experiência em períodos concomitantes.

8.2.7 - Termo de Visita Técnica emitido pelo Serviço de Nutrição do Hospital Municipal São José adquirido quando da visita técnica agendada, conforme subitem Visita Técnica. O agendamento deverá ser realizado no Setor de Nutrição do HMSJ pelo e-mail hmsj.sup.anut@joinville.sc.gov.br, aos cuidados da Nutricionista RT da Unidade.

8.2.8 - Declaração de renúncia ao direito de visita técnica em razão de considerar o conteúdo do Edital e seus Anexos suficientes para elaboração da proposta, para os proponentes que optarem por não comparecer para a visita técnica nos termos do subitem Visita Técnica.

### **8.3 - Documentação compulsória para contratação:**

8.3.1 - Para o início da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar Alvará Sanitário do veículo que será utilizado para o transporte dos alimentos. Caso seja dispensado de autorização, a CONTRATADA deverá apresentar a comprovação, devendo tal documento ser emitido pela autoridade sanitária.

### **8.4 - Da participação de consórcio**

8.4.1 - Será admitida a participação de empresas em consórcio, observados os requisitos legais e regras previstas no Termo de Referência.

## **9 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

9.1 - O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso na fase preparatória, com vistas a garantia a lisura da pesquisa de mercado e será tornado público apenas quando da fase externa do procedimento.

## 10 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 - Os valores para a presente contratação estão em conformidade com a previsão orçamentária das unidades participantes;

10.2 - Estão previstos recursos orçamentários para a presente contratação, que estão discriminados junto ao documento "Requisição de Compras" que fará parte do presente processo.

10.3. - A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

## 11. DA ASSINATURA ELETRÔNICA:

11.1 - Considerando que assinatura dos instrumentos contratuais são realizados eletronicamente, mediante login e senha, deverão o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica, de acordo com Instrução Normativa nº 183/2023, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 56.185/2023.

11.1.1 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar seu cadastro, com autenticação de conta através do login único "gov.br" para liberação da assinatura eletrônica, de acordo com o que estabelece a carta de serviços disponível no seguinte link: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/acessar-portal-de-autosservico/>

11.2 - Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto nº 56.185/2023, sob pena de decair do direito de assinar o Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.

11.2.1 - É de responsabilidade exclusiva do(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s)/interessado(s) a criação de seu cadastro com autenticação de conta através do login único "gov.br" para liberação da assinatura eletrônica.

## ANEXO V

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP SEI Nº 0023364047/2024 - HMSJ.CAOP

#### 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.**

1.1 Trata-se de processo destinado à "*Contratação de empresa especializada de serviços de alimentação e nutrição, para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição de refeições para o Hospital Municipal São José - Joinville/SC*".

A tal respeito, necessário esclarecer que o Hospital Municipal São José é um hospital de grande porte, habilitado para assistência de alta complexidade em oncologia, neurocirurgia, ortopedia e traumatologia, e atende diariamente uma grande demanda de usuários que buscam atendimento em diversas especialidades.

Nesse contexto, cabe destacar que a alimentação é um direito humano de todo indivíduo, sendo parte fundamental para a manutenção da vida, com fornecimento de calorias, nutrientes, vitaminas e minerais, essenciais para o desenvolvimento do corpo humano fisiológico e cognitivo, manutenção do estado nutricional e recuperação do estado de saúde em situações críticas e patológicas. Do mesmo modo, a nutrição é um serviço de apoio essencial para o funcionamento da instituição hospitalar, fornecendo assistência nutricional e alimentação adequada às necessidades dos usuários e servindo como medida coadjuvante na evolução clínica dos mesmos. Baseada na avaliação do paciente e de seus dados clínicos é possível determinar o estado nutricional e a necessidade de intervenção nutricional. Diagnósticos diferentes ocasionam necessidades variadas e específicas de alimentação, como o aumento do gasto energético e de proteínas, ou a restrição de determinados nutrientes.

Uma alimentação equilibrada é essencial para garantir todos os nutrientes que o organismo necessita, sendo fundamental para ajudar na recuperação dos pacientes, pois muitas doenças podem aumentar, diminuir ou requerer uma demanda nutricional específica. Sua importância reside na garantia do aporte das demandas nutricionais aos pacientes enfermos decorrentes do estado nutricional e fisiopatológico em que se encontram, preservando e/ou recuperando o seu estado nutricional, estando diretamente ligado ao processo de recuperação dos mesmos e refletindo no tempo de internação hospitalar, na diminuição da mortalidade e morbidade.

Na ocasião, cabe destacar que o Hospital Municipal São José não possui um ambiente adequado, nem

profissionais capacitados para preparação própria das refeições, isto é, ao realizar um processo de contratação completa de refeições, do café da manhã até a ceia, observa-se vantagem ao hospital, uma vez que não haverá necessidade de realização de diversos processos licitatórios para aquisição dos itens, sem contar os equipamentos necessários para realizar as refeições. Assim, a presente contratação abrangerá todas as refeições e equipamentos necessários para execução dos serviços.

A execução dos serviços de alimentação e nutrição, com produção local, distribuição de refeições e aquisição de insumos permite centralizar o controle de todas as contratações de mesmo propósito em um único contrato, facilitando a gestão e operação do serviço. Inclusive, para viabilizar a presente contratação, será realizada permissão de uso remunerada do espaço público.

Sendo assim, torna-se necessária a realização do processo de contratação de serviço de refeições de forma completa e contínua, a fim de atender a todos os pacientes e acompanhantes do Hospital Municipal São José.

**2 – DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL.**

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.**

2.1 - O Plano de Contratações Anual foi dispensado por meio do Decreto nº 51.742/2022, que aprovou a Instrução Normativa nº 04/2022 (0015231284), sendo necessária sua elaboração somente no exercício de 2024, todavia, até a data de elaboração deste documento, a Administração Municipal não divulgou o Plano de Contratações Anual do exercício de 2024. Registra-se que a contratação esta prevista no plano de ações desta Autarquia para o ano de 2024.

**3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.**

Para a adequada satisfação da necessidade da Administração, devem ser atendidos os seguintes requisitos mínimos:

**Especificação e execução dos serviços:**

**Tipo de refeições, horário, clientela e estimativa de quantidade por refeição:**

| Refeição                | Horário                     | Clientela                               | Média mensal |
|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------|--------------|
| Desjejum                | 07h30 – 08h30               | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750       |
| Colação                 | (conforme manual de dietas) | Pacientes                               | 4.500        |
| Almoço                  | 11h00 – 12h30               | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750       |
|                         | 11h30 – 13h00               | Funcionários                            | 5.100        |
| Lanche da tarde         | 14h00 – 15h00               | Pacientes e Acompanhantes de isolamento | 10.500       |
| Jantar                  | 17h00 – 18h00               | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750       |
|                         | 20h30 – 22h00               | Funcionários                            | 2.700        |
| Ceia                    | 20h30 – 22h00               | Pacientes e Acompanhantes de isolamento | 10.500       |
| Quantidade total mensal |                             |                                         | 71.550       |

**Obs 1:** No preparo das refeições a CONTRATADA deverá prever uma margem de 15% além das quantidades estimadas pela CONTRATANTE, tanto para atender os pacientes, conforme o mapa de dietas, quanto para atender acompanhantes e funcionários.

**Obs 2:** Os horários das refeições poderão sofrer alterações conforme necessidade da unidade hospitalar.

**Obs 3:** Os quantitativos das médias das refeições são cumulativos quando não usados na totalidade durante o mês, podendo ser compensadas no mês seguinte, em caso de necessidade e lotação do hospital.

**Obs 4:** A refeição dos acompanhantes será entregue junto com a refeição dos pacientes, no quarto/leito, conforme definição e orientação do setor de nutrição. Caso o setor de nutrição verifique a necessidade de alterar a forma de entrega da refeição para os acompanhantes, a CONTRATADA será avisada com antecedência para organização, a fim de viabilizar o fornecimento das refeições para os acampanhantes no refeitório.

**Obs 5:** Os colaboradores da empresa CONTRATADA não poderão realizar as refeições no refeitório juntamente com os funcionários. O quantitativo de refeições para esses colaboradores deverão ser

dimensionados a mais. Não será aceito utilizar a estimativa de produção prevista pela CONTRATANTE para atendimento dos funcionários da unidade hospitalar para consumo dos colaboradores da empresa CONTRATADA.

**Obs 6:** Será pago somente pelo número de refeições realmente servidas (mapa de dietas, controle de acompanhantes e relatório da catraca).

## Características das refeições servidas

### Pacientes

#### Dieta Livre ou Geral (componentes)

#### DESJEJUM E LANCHE DA TARDE

| Desjejum e lanche da tarde                                                    | Quantidade (aproximada)                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| * Café com leite integral ou café preto, ou chá**                             | 01 copo de 240ml                                      |
| Pão salgado (francês ou fatiado) - Ver lista de substituição em tabela abaixo | 50g (1 unidade ou 2 fatias de pão)                    |
| Fruta da época                                                                | 01 porção de 100g                                     |
| *Manteiga com ou sem sal                                                      | 01 sachê de 10g                                       |
| *Geleia de frutas**                                                           | 01 sachê de 15g                                       |
| * Açúcar ou adoçante                                                          | 02 sachês de açúcar (5g cada) ou adoçante (0,8g cada) |

\* Conforme opção do paciente, autorizado pela nutricionista e Manual de Dietas do Hospital Municipal São José (HMSJ) a ser definida ou repassada à CONTRATADA juntamente com os quantitativos das refeições.

\*\* A contratada deverá dispor de opções variadas de sabor de chás e geleias, no mínimo 2 de cada, diariamente.

#### ALMOÇO E JANTAR

| Almoço e jantar                                                     | Quantidade (aproximada)                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| * Arroz parboilizado ou branco ou integral                          | 01 porção de 150g cozido                                                                                                                                                                                                                         |
| Feijão                                                              | 01 concha média (120g)                                                                                                                                                                                                                           |
| Salada (03 tipos – 02 cruas e 01 cozida)                            | 01 porção de 120g fracionada igualmente entre os 03 tipos                                                                                                                                                                                        |
| * Carne (branca, vermelha ou ovo)                                   | 01 porção pronta de 150g                                                                                                                                                                                                                         |
| * Guarnição (02 tipos – carboidrato e legumes)                      | 01 porção de 150g ao todo (75g de cada item)                                                                                                                                                                                                     |
| * Sobremesa (01 tipo – variando entre fruta ou sobremesa elaborada) | 01 unidade de fruta da época de 100g a 150g pronta para consumo (no mínimo 03 vezes por semana no almoço e 03 vezes no jantar)<br>Ou 1 porção de sobremesa elaborada de 120g                                                                     |
| * <i>Substitutos do almoço e jantar</i>                             | Sopa: 01 porção de no mínimo 500ml, contendo no mínimo 80g de carne (branca ou vermelha).<br>Obs: - Acompanhado de 1 porção de 50g de torrada e da sobremesa (geral ou diet).<br>- Tendo opção de sopa com ou sem sal para as dietas específicas |

\* Conforme opção do paciente, autorizado pela nutricionista e Manual de Dietas do Hospital Municipal São José (HMSJ) a ser definida ou repassada à CONTRATADA juntamente com os quantitativos das refeições.

#### CEIA

| Ceia                                                                          | Quantidade (aproximada)            |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| * Café com leite integral ou café preto, ou chá**                             | 01 copo de 240ml                   |
| * Pão salgado (francês ou fatiado) Ver lista de substituição em tabela abaixo | 50g (1 unidade ou 2 fatias de pão) |
| Manteiga com ou sem sal                                                       | 01 sachê de 10g                    |



|                      |                                                       |
|----------------------|-------------------------------------------------------|
| * Geleia de frutas** | 01 sachê de 15g                                       |
| * Açúcar ou adoçante | 02 sachês de açúcar (5g cada) ou adoçante (0,8g cada) |

\* Conforme opção do paciente, autorizado pela nutricionista e Manual de Dietas do Hospital Municipal São José (HMSJ) a ser definida ou repassada à CONTRATADA juntamente com os quantitativos das refeições.

\*\* A contratada deverá dispor de opções variadas de sabor de chás e geleias, no mínimo 2 de cada, diariamente.

A colação será servida conforme necessidade específica de cada dieta, conforme disposto no Manual de Dietas do Hospital.

### LISTA DE SUBSTITUIÇÃO DOS PÃES

| Lista de substituição dos pães                                                   | Peso em gramas (aproximado) | Medida caseira (aproximado)        |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| Bolacha maisena, Maria, de leite, de coco, água e sal, cream cracker ou integral | 50g                         | 08 a 10 unidades embaladas         |
| Biscoito de polvilho                                                             | 30g                         | 10 unidades                        |
| Granola                                                                          | 30g                         | 03 colheres de sopa                |
| Pão francês                                                                      | 50g                         | 01 unidade                         |
| Pão fatiado                                                                      | 50g                         | 02 fatias                          |
| Pão integral                                                                     | 60g                         | 02 fatias                          |
| Pão massinha                                                                     | 50g                         | 01 unidade                         |
| Torrada                                                                          | 50g                         | 05 unidades embaladas ou 02 sachês |
| Mingau de farináceos                                                             | 300ml                       | 01 copo                            |

### Dietas modificadas

As dietas hospitalares contidas no Manual de Dietas do Hospital Municipal São José são divididas da seguinte forma:

Dietas de Progressão: líquida restrita, líquida completa, líquida pastosa, pastosa, semi-sólida, branda e livre. Essas dietas possuem alterações, principalmente, de consistência.

Dietas Especializadas: com restrição de nutrientes específicos ou com necessidades nutricionais de acordo com cada patologia. São: para diabetes, hipossódica, hipolipídica, para diarreia, laxativa, hiperproteica, hipercalórica e hiperproteica, para neutropênico, para anticoagulação, para preparo de exames, sem glúten, sem lactose e para transplante renal.

Haverá porventura necessidade de junção de dietas de progressão e especializadas, conforme necessidade de atender às patologias de cada paciente. Por exemplo: dieta semissólida hipossódica + para diabetes. A empresa deverá ser responsável por adequar essas necessidades na produção das refeições, adequando conforme possível desde o desjejum até a ceia. Dúvidas nessas situações poderão ser solicitadas explicações à nutricionista Responsável Técnica da CONTRATANTE.

### Referente ao desjejum, colação, lanche da tarde e ceia:

Todos os pacientes deverão receber desjejum, colação, lanche da tarde e ceia de acordo com a dieta prescrita;

Os pães poderão ser substituídos por biscoitos (doce ou salgado) quando solicitado pelo paciente e se estiver de acordo com a dieta prescrita;

A empresa CONTRATADA deverá utilizar diferentes tipos de pães de acordo com a possibilidade de cada dieta. A variação dos pães deve constar no cardápio pré-acordado;

Para as dietas para diabéticos os pães e biscoito devem ser integrais. Os pães podem variar entre francês integral e pão fatiado integral;

Todos os pães, bolos e biscoitos deverão ser isentos de gordura trans;

Duas vezes por semana no lanche da tarde, o pão deverá ser substituído por um produto panificado como cuca, bolo simples ou chineque (fatia de no mínimo 120g), conforme dias acordados previamente. Os diabéticos deverão receber produto dietético e preferencialmente integral. O planejamento do tipo de panificação deve seguir as orientações do Manual de Dietas e ser apresentado no cardápio mensal;

O açúcar, adoçante, manteiga com e sem sal, geleia de frutas e geleia dietética deverão ser servidos em sachês individuais;

Para a dieta hiperproteica e hipercalórica e dieta hiperproteica deverão ser servidos sanduíche com queijo e/ou presunto no jejum e lanche da tarde 4 vezes por semana. No lanche da tarde que houver produto de panificação, o paciente deverá receber 1 produto de panificação + 1 iogurte ou vitamina de frutas;

A CONTRATADA deverá disponibilizar opções de alimentos sem glúten e sem lactose para todas as dietas descritas no Manual de Dietas, evitando ao máximo a contaminação cruzada;

O café puro e o café com leite poderão ser substituídos por chá de ervas ou suco quando solicitado pelo paciente, conforme as especificações da sua dieta;

Para a dieta hipolipídica deverá ser ofertado leite desnatado (líquido) e não deverá ser ofertado o sachê de manteiga;

A CONTRATADA deverá disponibilizar opção de leite zero lactose para as dietas totalmente isentas de lactose, bem como outros produtos para compor a alimentação do paciente que possui tal restrição;

Em situações específicas onde o paciente não consuma os líquidos ofertados, ou em casos de dietas líquidas, ou em situações de preparo de exame (exemplo: colonoscopia), pode ser ofertado aos pacientes suco natural e, de preferência, sem açúcar;

As frutas devem ser servidas já higienizadas e picadas, prontas para o consumo, embaladas em filme plástico (para frutas como banana) ou em potes descartáveis com no mínimo 100g de fruta;

Deverão ser servidas 02 a 03 porções de frutas da época diariamente para cada paciente e de acordo com a dieta prescrita, podendo ser servido salada de frutas 04 vezes na semana. A variedade de frutas servidas deverá constar no cardápio a ser aprovado e poderá variar conforme sazonalidade das mesmas;

O mingau de farináceos e a vitamina de frutas das dietas líquidas e pastosas deverão ser preparados rigorosamente conforme as respectivas consistências;

Os lanches deverão ser servidos em bandejas lisas em plástico ABS, medindo aproximadamente 2,5A X 21,20L x 31,90C, exceto em quartos de isolamento e Pronto Socorro que serão indicados pela CONTRATANTE;

As bebidas quentes deverão ser servidas em copo isotérmico descartável (em isopor e com tampa) com capacidade para 300ml de líquido;

O café e o chá deverão ser acondicionados em garrafas térmicas fornecidas pela CONTRATADA e em número suficiente para todas as copas e setores fechados. Todas deverão ser identificadas (café, leite, chá, etc) e não deverão estar adoçados previamente;

Deverão ser ofertados aos pacientes mexedores de café, açúcar ou adoçante em sachês, guardanapos e faca de plástico descartáveis e resistentes, acondicionados em embalagem plástica própria;

As dietas líquidas e com alteração de consistência devem ser ofertadas em copo isotérmico descartável (em isopor e com tampa), com capacidade de no mínimo 300 e máximo 500ml, conforme quantidade especificada em cada tipo de dieta (ver Manual de Dietas do Hospital Municipal São José);

Os pães e produtos de panificação deverão estar embalados em pacote plástico ou envoltos em papel filme atóxico. Além disso, deverão conter etiqueta com a data de embalagem e a data de validade do produto;

Todos os insumos, materiais e utensílios necessários para a confecção dos lanches e para o servir, deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA;

Os produtos que não tiverem data de fabricação e validade não serão aceitos pela CONTRATANTE;

A dieta entregue para o paciente deverá estar identificada com etiqueta contendo no mínimo: setor, quarto/leito e tipo de dieta. Ainda, podem ser incluídos dados adicionais como: nome do paciente, data de nascimento e número do prontuário. A etiqueta poderá ser colada na bandeja do paciente.

Toda a vez que o paciente receber a dieta, deverá ser realizada pela cozeira da CONTRATADA dupla checagem de dados com o paciente, acompanhante ou profissional de enfermagem (em alguns casos por falta de acompanhante e necessidade do paciente) seguindo as Normas Internacionais de Segurança do Paciente.

Os pacientes do ambulatório de oncologia (em quimioterapia), devem receber jejum e lanche da tarde conforme dieta prescrita.

### Referente ao almoço e jantar:

A CONTRATADA deverá servir as refeições em bandejas térmicas com refil descartável com no mínimo 04 divisórias, exceto para quartos de isolamento. A capacidade da bandeja térmica deverá ser de, no mínimo, 1000ml;

A CONTRATADA deverá fornecer kit de talheres descartáveis, altamente resistentes, para todos os pacientes, contendo: 01 faca, 01 garfo, 01 colher de sobremesa, 01 guardanapo, embalados em plástico próprio, ou colher de sopa quando da oferta da mesma;

A CONTRATADA deverá fornecer salada para todos os pacientes, conforme dieta prescrita e Manual de Dietas do Hospital, acondicionadas em embalagens em plástico ABS (do tipo saladeira) com capacidade de no mínimo 400ml, cobertas por filme atóxico ou tampa própria;

Para os quartos de isolamento a refeição deverá ser servida em marmiteira do tipo isopor descartável com tampa com capacidade para no mínimo 1000ml, e a salada deverá ser servida em embalagem plástica (do tipo saladeira) com capacidade de no mínimo 400ml, cobertas por filme atóxico ou tampa própria;

Para pacientes internados no setor do Pronto Socorro, a CONTRATADA deverá fornecer as refeições em marmiteira descartável do tipo isopor para todos os pacientes;

Para pacientes com dieta líquida restrita, líquida completa e líquida pastosa, ofertar a refeição em copo isotérmico descartável (em isopor e com tampa), com capacidade mínima de 500ml de líquidos;

Para pacientes com dieta pastosa ou semi-sólida, seguir as orientações das demais dietas (bandeja térmica ou descartável em caso de isolamento);

A CONTRATADA deverá fornecer sachê de azeite de oliva, vinagre e sal para tempero das saladas, de acordo com a dieta prescrita;

Para as sobremesas dos pacientes deverão ser servidas frutas ou sobremesa elaborada, na refeição do almoço e do jantar. As frutas devem ser da época, picadas e prontas para consumo, acondicionadas em embalagem plástica descartável com no mínimo 100g até 150g de fruta ou a fruta inteira higienizada e embalada individualmente. As frutas deverão serem ofertadas no mínimo 03 vezes por semana no almoço e 03 vezes no jantar. A sobremesa elaborada deve estar acondicionada em embalagem plástica descartável com no mínimo 100g, podendo ofertar (pudim, mousse, arroz doce, gelatina, sagu, canjica, etc), de acordo com a dieta prescrita. Não serão aceitos doces prontos como sobremesa (pé de moleque, paçoca e etc.).

A CONTRATADA deverá fornecer opções de sobremesa para todos os tipos de dieta, sendo elas com presença de açúcar ou diet quando for sobremesa elaborada;

Caso haja alguma indicação médica ou de nutricionista, de alguma preparação ou dieta especial, com alteração do cardápio padrão, a CONTRATADA deverá adaptar a dieta no prazo, máximo, de 24h;

O paciente poderá substituir o almoço ou jantar por sopa (com ou sem sal), de acordo com a dieta prescrita;

O cardápio para o jantar poderá incluir preparações diferenciadas como lanches elaborados e “pratos únicos” (como risotos, macarronadas, etc) desde que sejam pré-aprovadas pela CONTRATANTE;

Todas as carnes preparadas para os pacientes deverão ser de 1ª qualidade para atender os diversos tipos de dietas. Não deverão ser utilizados, no cardápio dos pacientes, miúdos de frango, dobradinha, linguça, bacon, mortadela, salame, salsicha, carnes com gordura ou qualquer outro alimento com elevado teor de gordura saturada e sal;

A CONTRATADA deve observar a tabela de incidência de carnes na confecção dos cardápios, adaptando conforme o tipo de dieta, nos seguintes termos:

| Produto               | Preparo                                                 | Per capita aproximada | Incidência ao mês |
|-----------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|
| Carne bovina sem osso | Bife (coxão mole/patinho)                               | 150g                  | 10 a 20 vezes     |
|                       | Moída ou picada (músculo ou coxão duro, acém ou paleta) | 150g                  | 10 vezes          |
|                       | Posta branca                                            | 150g                  | 2 a 4 vezes       |
| Frango sem osso       | Coxa desossada                                          | 150g                  | 4 a 8 vezes       |
|                       | Peito (filé ou sassami)                                 | 150g                  | 8 a 10 vezes      |
| Suína sem osso        | Pernil ou copa lombo                                    | 150g                  | Até 6 vezes       |
| Peixe (sem espinhos)  | Filé de pescada branca                                  | 150g                  | Até 8 vezes       |
|                       | Posta (tainha, corvina, robalo)                         | 150g                  | Até 4 vezes       |

|           |                                 |                         |             |
|-----------|---------------------------------|-------------------------|-------------|
| Embutidos | Almôndegas não industrializadas | 04 a 05 unidades (150g) | Até 4 vezes |
|           | Quibe não industrializado       | 150g                    | Até 2 vezes |
| Ovos      | Cozidos ou omelete              | 03 unidades             | Até 4 vezes |

Com exceção dos ovos, em que é definida unidade, a quantidade padrão da porção de carne pronta para consumo é de 150 gramas por paciente por refeição, independente do tipo de carne servida;

Não utilizar no cardápio, alimentos pré-preparados e industrializados como purê de batata em flocos, empanados de carne, feijão pré-cozido, etc.;

Não poderá haver falta de gêneros alimentícios para o cumprimento dos cardápios e dos pedidos extras. Estes deverão ser providenciados com antecedência pela empresa;

As frituras deverão ser limitadas em uma preparação de carne e uma de guarnição por semana, no máximo (almoço e jantar);

Os cardápios deverão ter variedade de carnes, guarnição e saladas, para não ficarem monótonos, com uma combinação colorida entre os alimentos, a fim de facilitar a aceitação pelos pacientes;

A dieta entregue para o paciente deverá estar identificada com etiqueta contendo no mínimo: setor, quarto/leito e tipo de dieta. Ainda, podem ser incluídos dados adicionais como: nome do paciente, data de nascimento e número do prontuário. A etiqueta poderá ser colada na bandeja do paciente.

Toda a vez que o paciente receber a dieta, deverá ser realizada pela copeira da CONTRATADA dupla checagem de dados com o paciente, acompanhante ou profissional de enfermagem (em alguns casos por falta de acompanhante e necessidade do paciente) seguindo as Normas Internacionais de Segurança do Paciente.

Os pacientes do ambulatório de oncologia (em quimioterapia) e eventualmente seus acompanhantes, devem receber almoço, em marmita do tipo isopor e kit de talheres, conforme dieta prescrita.

#### **Apresentação das refeições servidas aos pacientes:**

O porcionamento das refeições será realizado pela empresa CONTRATADA;

Durante o porcionamento, os alimentos que estão em espera, deverão estar em balcão térmico ou similar garantindo a temperatura adequada da refeição durante a distribuição. Em casos especiais poderá ser solicitado pela nutricionista da CONTRATANTE que o almoço e o jantar sejam acondicionados em bandejas térmicas descartáveis;

Todos os gêneros alimentícios servidos aos pacientes deverão estar devidamente embalados e protegidos (pães, biscoitos, frutas, frios, torradas, etc);

Os carrinhos para transporte das refeições deverão ser fechados, compatíveis e apropriados para as bandejas;

Todas as refeições deverão ser servidas em bandejas lisas de fácil higienização;

#### **Considerações gerais das refeições servidas aos pacientes:**

Os serviços prestados pela CONTRATADA serão avaliados pela CONTRATANTE, por meio de formulários padrão, incluindo a avaliação do paladar dos alimentos com antecedência à distribuição, sendo que, conforme avaliação o alimento poderá ser substituído ou a falha corrigida. Além disso, serão avaliados as condições higiênico-sanitárias e o cumprimento do contrato;

A prestação dos serviços deverá ser de 24 horas diárias. Sendo que o atendimento noturno extra de refeições se restringe a casos de hipoglicemia ou internações tardias ou para prescrições de dietas especiais feitas pela nutricionista da CONTRATANTE. Nestas situações serão fornecidos lanches aos pacientes que apresentarem tais condições.

#### **Fornecimento de água aos pacientes**

A CONTRATADA deverá fornecer água mineral em garrafa descartável de 500 ml, refrigerada, e acompanhada de um copo plástico descartável de no mínimo 180 ml, junto ao desjejum, almoço e jantar totalizando no mínimo 1,5 litros diários. O valor da água deverá estar incluído no valor da refeição.

Todos os pacientes em isolamento geral e isolamento protetor (hematologia e pacientes renais) serão tratados como isolamento e deverão receber água mineral (3 unidades por dia para hematologia e 6 unidades por dia para renais);

Para pacientes com prescrição médica ou nutricional de maior ingestão hídrica deverão receber de 2 a 2,5 litros de água por dia, sem custo adicional.

O controle do consumo deve ser apresentado à CONTRATANTE semanalmente para conferência.

### **Acompanhantes, residentes e funcionários**

Terão direito às refeições (almoço e jantar) os residentes da área médica e multiprofissional por realizarem no hospital jornada diária de 12 horas (60 horas semanais) e os funcionários que cumprirem jornada de trabalho igual ou superior que 08 horas por dia. Cada qual fará as refeições pertinentes à sua jornada de trabalho.

Conforme determinado por lei, os acompanhantes terão direito às principais refeições: desjejum, almoço e jantar. Acompanhantes de pacientes em isolamento terão direito à 05 refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), considerando que os mesmos não podem circular pelo hospital;

Acompanhantes que terão direito a fazer as refeições no hospital:

- De idosos com idade igual ou superior a 60 anos (Lei 10.741/2003 e Portaria N°830/1999);
- De crianças e adolescentes (Lei 8069/90);
- De portadores de necessidades especiais (deficiente mental, auditivo, visual e físico) (Lei N° 13.146/15);
- De gestantes, mulheres em trabalho de parto e/ou que tiveram bebê (Lei 11.108/05 e Portaria N° 2.418/05);
- Por solicitação médica ou do serviço social (casos especiais).

### **Apresentação e especificações técnicas das refeições servidas aos acompanhantes.**

O desjejum, almoço e o jantar dos acompanhantes deverá ser servido no quarto/leito junto à refeição do paciente. Caso o setor de nutrição verifique a necessidade de alterar a forma de entrega da refeição para os acompanhantes, a CONTRATADA será avisada com antecedência para organização, a fim de viabilizar o fornecimento das refeições para os acompanhantes no refeitório.

Os acompanhantes de pacientes em isolamento terão direito à 05 refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), as quais serão servidas no quarto/leito junto à refeição do paciente.

As refeições deverão seguir o mesmo cardápio e quantidades da dieta livre ou geral dos pacientes.

As refeições serão fornecidas em bandejas térmicas com retil descartável com no mínimo 04 divisórias, exceto para quartos de isolamento. A capacidade da bandeja térmica deverá ser de, no mínimo, 1000ml.

A alimentação dos acompanhantes deverá ser fornecida no quarto, junto com a entrega da refeição do paciente. Os acompanhantes deverão assinar documento comprovando o recebimento de cada refeição recebida, para fins de controle do quantitativo de refeições a serem pagas à CONTRATADA. A assinatura deverá ser recolhida pela copeira ou outro funcionário designado pela CONTRATADA no momento da entrega da refeição, cujo documento será disponibilizado pela CONTRATANTE.

Caso a CONTRATANTE observe que o fornecimento no quarto não esteja sendo efetivo, a mesma poderá tomar a decisão de alterar o local de fornecimento de refeição dos acompanhantes para o refeitório. A CONTRATANTE avisará com antecedência sobre a mudança para organização da CONTRATADA. Ainda que haja alteração das refeições de acompanhantes para o refeitório, esta se restringirá ao almoço e jantar, isto é, as demais refeições continuarão sendo fornecidas no quarto (ex. desjejum, refeição em quartos de isolamento).

Inicialmente, os acompanhantes de pacientes que estão na UTI ou Centro Cirúrgico, deverão realizar as refeições de almoço e jantar no refeitório. Contudo, havendo qualquer alteração quanto à retomada das refeições no quarto, a CONTRATADA será previamente comunicada.

Eventualmente e conforme solicitação da enfermagem ou do serviço social, os acompanhantes de pacientes que estão sendo atendidos no ambulatório de oncologia (quimioterapia) receberão as refeições de desjejum e almoço.

Em caso das refeições do almoço e jantar serem fornecidas no refeitório, estas passarão a seguir o cardápio planejado aos residentes e funcionários.

### **Componentes das refeições servidas aos residentes e funcionários**

| <b>Almoço e jantar (residentes e funcionários)</b>                          | <b>Quantidade</b>                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Arroz parboilizado e integral                                               | Livre*                                                                                                        |
| Feijão                                                                      | Livre*                                                                                                        |
| Salada (03 tipos – 02 cruas e 01 cozida)                                    | Livre*                                                                                                        |
| Carne (branca, vermelha ou ovo)                                             | 01 porção pronta de 150g**                                                                                    |
| Guarnição (01 tipo – carboidrato ou legumes, intercalando durante a semana) | Livre* – **porcionado somente quando for fritura (1 porção de 100g)                                           |
| Sobremesa (01 tipo – variando entre fruta ou sobremesa elaborada)           | 01 unidade de fruta da época de 100g a 150g pronta para consumo<br>Ou 1 porção de sobremesa elaborada de 120g |

\* Nos itens descritos como “Livre”, o quantitativo é de acordo as necessidades individuais de cada pessoa.

\*\* A oferta da carne deverá ser porcionada por pessoa responsável pela CONTRATADA. Igualmente para quando a guarnição for fritura e houver necessidade de porcionamento.

### **Especificações técnicas das refeições servidas aos residentes e funcionários**

A alimentação dos residentes e funcionários será servida no refeitório, conforme horários estabelecidos pela CONTRATANTE;

A preparação à base de proteína deverá ser de 01 tipo (branca e/ou vermelha) e deverá ter a opção de ovo cozido ou omelete (03 unidades) para caso o servidor não aceite a opção de carne do dia;

A empresa CONTRATADA deverá disponibilizar para todo o balcão de distribuição quente de refeições, um aparador de vidro ou acrílico para saliva, servindo de proteção para evitar a contaminação dos alimentos, conforme recomendação da vigilância sanitária;

Também conforme exigência das normas sanitárias, as saladas devem ficar em refrigeração até 10°C, garantindo o padrão de qualidade e evitando a multiplicação bacteriana. Para isto deverá ser disponibilizado, pela empresa CONTRATADA, um balcão de distribuição refrigerado, para saladas e sobremesa, com bandejas retráteis de um lado do balcão, com medidas compatíveis com o local onde será colocado no refeitório, que atenda as especificações sanitárias concernentes;

No refeitório, deverá estar disponível água mineral natural da fonte em temperatura natural e gelada, que ficarão a cargo da CONTRATADA, inclusive a reposição de copos descartáveis para uso do mesmo, bem como a manutenção e troca do filtro do bebedouro.

No almoço e jantar deverá ser disponibilizado no refeitório sachê de sal, vinagre, azeite de oliva, farinha de mandioca e limão fatiado, este último quando for servido peixe.

Os cardápios deverão conter, pelo menos quinzenalmente, carne suína e peixe, objetivando o incentivo ao consumo destes dois tipos de carne.

O porcionamento no refeitório deverá ser controlado por colaborador da CONTRATADA, a fim de garantir que todos recebam a mesma quantidade de alimentos, no almoço e jantar, principalmente quanto à carne ou guarnição mais elaborada que seja necessário o controle.

### **Considerações gerais das refeições servidas aos residentes e funcionários.**

Deverá haver número suficiente de funcionários da CONTRATADA no refeitório para repor o balcão térmico, controlar as quantidades de alimentos servidos, recolher louças e utensílios sujos alocados em balcão específico pelos acompanhantes e para higienização de mesas após o funcionamento do refeitório e, se necessário, enquanto o refeitório estiver em funcionamento também.

Identificar todas as preparações dispostas no buffê, indicando a presença de componentes alergênicos em cada uma e de acordo com as fichas técnicas, principalmente em relação ao glúten e lactose.

A CONTRATADA deve observar a tabela de incidência de carnes na confecção dos cardápios para os residentes e funcionários, nos seguintes termos:

| <b>Produto</b> | <b>Preparo</b>            | <b>Per capita aproximada</b> | <b>Incidência ao mês</b> |
|----------------|---------------------------|------------------------------|--------------------------|
|                | Bife (coxão mole/patinho) | 150g                         | 10 a 20 vezes            |

|                                 |                                                         |                         |              |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------|--------------|
| Carne bovina sem osso           | Moída ou picada (músculo ou coxão duro, acém ou paleta) | 150g                    | 10 vezes     |
|                                 | Posta branca                                            | 150g                    | 2 a 4 vezes  |
| Carne bovina com osso           | Chuleta                                                 | 260g                    | Até 03 vezes |
|                                 | Costela                                                 | 300g                    | Até 02 vezes |
| Frango sem osso                 | Coxa desossada                                          | 150g                    | 4 a 8 vezes  |
|                                 | Peito (filé ou sassami)                                 | 150g                    | 8 a 10 vezes |
| Frango com osso                 | Coxa e sobrecoxa                                        | 300g                    | Até 8 vezes  |
| Suína sem osso                  | Pernil ou copa lombo                                    | 150g                    | Até 6 vezes  |
| Suína com osso                  | Bisteca                                                 | 150g                    | Até 6 vezes  |
| Peixe (sem espinhos)            | Filé de pescada branca                                  | 150g                    | Até 8 vezes  |
|                                 | Posta (tainha, corvina, robalo)                         | 150g                    | Até 4 vezes  |
| Embutidos, vísceras e similares | Almôndegas não industrializadas                         | 04 a 05 unidades (150g) | Até 4 vezes  |
|                                 | Quibe não industrializado                               | 150g                    | Até 2 vezes  |
|                                 | Fígado, dobradinha ou moela                             | 150g                    | Até 3 vezes  |

\*Salienta-se que o porcionamento padrão para carnes é o total de 150 gramas por pessoa, exceto os preparos de chuleta, costela e coxa e sobrecoxa, em razão das carnes possuírem osso.

### Planejamento e execução dos cardápios

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnicas administrativas inerentes ao serviço, acompanhando todas as etapas desde a aquisição, preparo e distribuição das refeições;

A empresa CONTRATADA deverá apresentar cardápio mensal completo (desjejum, lanches, almoço e jantar) para todas as dietas contempladas no Manual de Dietas do Hospital Municipal São José, com antecedência mínima de 30 dias corridos da utilização e ser aprovado pela CONTRATANTE. A CONTRATANTE terá até 3 dias úteis para aprovar o cardápio após a data de entrega;

A empresa CONTRATADA deverá apresentar cardápio mensal das refeições fornecidas aos residentes e funcionários (almoço e jantar) com antecedência mínima de 30 dias corridos da utilização e ser aprovado pela CONTRATANTE. A CONTRATANTE terá até 3 dias úteis para aprovar o cardápio após a data de entrega;

Os cardápios devem ser devolvidos pela CONTRATANTE em até 3 dias úteis para a CONTRATADA com as alterações sugeridas. Os cardápios definitivos deverão ser apresentados 15 dias úteis antes da data da execução;

Os cardápios poderão sofrer alterações quando, por motivo de força maior, não for possível cumpri-lo integralmente, não podendo ocorrer prejuízo de qualidade e valor nutricional e nem desrespeito à tabela de incidência. A alteração deverá ser comunicada, sempre que possível, com 24 (vinte quatro horas) de antecedência, aos nutricionistas da CONTRATANTE;

Ficará a critério da CONTRATADA a Técnica Dietética de preparo, entretanto será necessária a apresentação das fichas técnicas de preparação, sempre que forem solicitadas pela CONTRATANTE. Nestas fichas deverão conter: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição (cálculo) de calorias, macronutrientes e micronutrientes, por per capita, conforme estipulado no Manual de Dietas do hospital; observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE;

As dietas devem acompanhar o padrão deste Manual, podendo ser ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente como para celíacos, intolerantes à lactose ou outra necessidade dietética, conforme avaliação do nutricionista;

A CONTRATADA deverá prever cardápios alternativos para situações emergenciais como falta de água, de energia elétrica, queima de equipamento, dentre outros, de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos pacientes e ao refeitório;

As nutricionistas da CONTRATANTE poderão solicitar alterações individualizadas por meio de esquema alimentar dietético padronizado pela instituição;

As solicitações de alterações de prescrição ou de esquemas alimentares feitas pelos nutricionistas da CONTRATANTE deverão ser entregues para a equipe da CONTRATADA, até 08:30h (para o almoço) e

14:30h (para o jantar). Os esquemas entregues fora desse horário deverão ser executados no dia ou refeição seguinte do paciente, sempre que possível, com prazo máximo de 24hrs para efetuar a mudança;

Refeições individualizadas para pacientes solicitadas por meio de esquema alimentar dietético, terão o mesmo valor das refeições padrão do cardápio;

Os cardápios das datas festivas deverão ser definidos em comum acordo entre as nutricionistas da CONTRATADA com as nutricionistas da CONTRATANTE (Natal, Semana Santa, feriados, Aniversário do Hospital, etc.);

Elaborar cardápios mensais, compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região e nutricionalmente completos para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas para pacientes, observando os gêneros e produtos alimentícios padronizados e a frequência de utilização;

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando aporte calórico adequado e boa aceitação por parte dos comensais;

A CONTRATADA deverá atender a solicitação do paciente quando observarem-se diferenças no padrão alimentar devido a preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

Não poderão ser utilizados nos cardápios oferecidos para pacientes: vísceras, embutidos, carnes salgadas, peixes com espinha, produtos proteicos industrializados (tipo: hambúrguer, almôndegas, quibe, frango empanado e outros similares), sucos e temperos industrializados;

Os cardápios deverão ser divulgados, afixando-o em local a ser destinado pela CONTRATANTE;

As substituições dos cardápios solicitados para pacientes deverão ser obrigatoriamente atendidas em tempo hábil pela empresa CONTRATADA, sendo que estas solicitações já devem estar sinalizadas pelas copeiras ou nutricionistas no momento de retirada do mapa de dietas de cada refeição. As substituições de preparações de grupos alimentares equivalentes não serão cobradas à parte, sendo mantido o valor contratual da refeição. Para tais procedimentos, deverão ser seguidas as normas do Hospital, a seguir:

| Refeição/ alimento para pacientes | Substituto                                                  |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Almoço e Jantar                   | Sopa                                                        |
| Guarnição                         | Macarrão ou farofa ou purês ou cremes ou suflês ou vegetais |
| Sobremesa                         | Fruta ou doce elaborado                                     |
| Prato Principal                   | Carne bovina ou aves ou ovos                                |
| Pão                               | Bolo ou biscoito (doce, salgado ou integral) ou de polvilho |
| Leite ou café ou café com leite   | Chá ou suco ou água de coco                                 |
| Lanche                            | Mingau ou vitamina de fruta ou iogurte                      |

A CONTRATADA deverá instituir programas/métodos permanentes de verificação da aceitação (pesquisa de satisfação) ao cardápio oferecido aos pacientes e acompanhantes com frequência mínima mensal. O questionário utilizado para avaliação deverá ser aprovado pelo CONTRATANTE;

Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/usuários, excluí-las dos cardápios futuros;

As nutricionistas da CONTRATANTE poderão solicitar preparações extras ao cardápio para atendimento de “desejos” dos pacientes em Cuidados Paliativos e pacientes oncológicos, sem cobrança de custo adicional;

No preparo das refeições a CONTRATADA deverá prever uma margem de 15% além das quantidades solicitadas diariamente em todas as refeições.

### Gestor do Contrato

A gestão do contrato será realizada pelo Hospital Municipal São José, sendo o mesmo responsável pela fiscalização do contrato.

### Fiscalização técnica:

A fiscalização técnica avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de



Resultado - IMR, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento (glosa proporcional) no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) Não produzir os resultados acordados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) Deixar de utilizar materiais/equipamentos e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à contratada.

A utilização do Instrumento de Medição de Resultado - IMR, não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços;

Durante a execução do objeto, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto (medição mensal) ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada. A avaliação deverá ser encaminhada, via formal ou via correspondência eletrônica ao preposto da CONTRATADA afim de tomar ciência do procedimento e da medição mensal;

- a) A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela fiscalização, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador; e
- b) Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório e termo de contrato.

O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços, sendo vedado atribuir à CONTRATADA a avaliação.

Os representantes do CONTRATANTE deverão ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do Contrato;

A fiscalização do Contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021

- a) A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Estudo Técnico Preliminar e anexos;

O CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais;

As disposições previstas neste Estudo Técnico Preliminar não excluem o disposto no Anexo VIII da IN 05/2017 - SEGES/MP, aplicável no que for pertinente à contratação; e

A fiscalização de que trata este Estudo Técnico Preliminar não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material/equipamento inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais.

## **Obrigações da Contratada específicas do objeto**

### **Equipe e detalhamento da execução do serviço pela CONTRATADA**

Comprovação de que o responsável técnico integra o quadro permanente da CONTRATADA, por quaisquer meios que denotem o compromisso, podendo ser carteira de trabalho, declaração de contratação, contrato de prestação de serviços, ou atos constitutivos da empresa. O referido documento deverá ser entregue no início das atividades.

A CONTRATADA deverá manter quadro técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações contratuais. A equipe mínima deve ser composta por: Nutricionista, Copeiro, Estoquista e Agente de higienização, sendo que o valor dos profissionais deverá estar incluído no valor da refeição;

A CONTRATADA deverá manter no mínimo 05 profissionais coqueiras no período diurno (das 6:30 hs às 18:30 hs) e 2 no período noturno (das 18:30hs às 6:30 hs), todos os dias da semana, inclusive sábados, domingos, feriados e pontos facultativos para atendimento dos setores de internação, em escala de trabalho de 12x36.

Deve existir ao menos um profissional nutricionista por dia acompanhando todos os trabalhos, supervisionando a produção das refeições na sede da CONTRATADA, o porcionamento e a distribuição das refeições na sede da CONTRATANTE, além de realizar a supervisão da cozinha geral e administração dos serviços. Nos finais de semana e feriados deverá haver, em turno completo, pelo menos um nutricionista para supervisão dos serviços de produção, porcionamento de dietas e distribuição das refeições.

A CONTRATADA deverá manter no local de execução dos serviços, o número mínimo de nutricionistas conforme Resolução CFN nº 600/2018, para acompanhamento e organização de toda a prestação de serviço e fornecimento de todas as refeições, incluindo monitoramento do próprio quadro funcional;

A CONTRATADA pode adicionar outros cargos e funções conforme a necessidade para atender por completo a execução do serviço;

A CONTRATADA deve se responsabilizar por manter sempre completo o quadro funcional para que o serviço seja executado de forma completa e correta, sem danos à CONTRATANTE;

O serviço deverá ser realizado todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados e pontos facultativos;

A CONTRATANTE poderá verificar e solicitar a qualquer momento o fornecimento de informações que considere importantes à CONTRATADA, do seu andamento, devendo comunicá-la de qualquer fato ou anormalidade que possam prejudicar o bom andamento e execução contrato. É assegurado à CONTRATANTE que a eventual falta, total ou parcial, desta fiscalização não eximirá a CONTRATADA de total responsabilidade de executar bem e fielmente o fornecimento;

A empresa CONTRATADA ficará sujeita à fiscalização por parte do Hospital Municipal São José, bem como do Departamento de Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal;

#### **Atribuições das coqueiras:**

- a) Manipular e preparar café no recinto das copas, no horário fixado pela Administração, bem como servir água, conforme estabelecido em contrato ou esquema do paciente em casos específicos;
- b) Lavar e higienizar os utensílios, equipamentos e dependências das copas;
- c) Garantir diariamente a limpeza das geladeiras e demais equipamentos da copa/cozinha e semanalmente a faxina integral de toda a copa, inclusive com a lavagem da geladeira e demais utensílios, preferencialmente às segundas-feiras pela manhã;
- d) Zelar pelo funcionamento dos equipamentos colocados à disposição de seus funcionários, sempre comunicando, de imediato, qualquer dificuldade, defeito ou estrago que venham a impedir o bom andamento das atividades;
- e) Manter estoque mínimo de material para uso diário;
- f) Observar as normas de comportamento profissional, da boa educação, de postura, e apresentação individual, se apresentando pronto para o serviço pontualmente, com uniforme lavado, passado e limpo, bem como unhas limpas e cortadas, cabelos presos em coque com rede e limpos se funcionária, e em sendo funcionário, cabelo e/ou barba deve se adequar ao estilo convencional apropriado a um ambiente profissional;
- g) Não manipular telefone celular durante o desempenho das atividades;
- h) Comunicar de imediato ao encarregado, qualquer dificuldade, defeito nos equipamentos ou outro fato que venha interferir na boa e perfeita execução dos serviços;
- i) Manter-se nos postos de trabalho, não devendo afastar-se de suas atividades principalmente para atender a chamados ou cumprir tarefas solicitadas por terceiros não autorizados;
- j) Executar as demais atividades inerentes ao cargo, conforme Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

#### **Quadro funcional**

Para os funcionários contratados deverão ser observadas as legislações trabalhistas, previdenciária, assistencial e sanitária, sendo a CONTRATADA considerada, neste particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a CONTRATANTE ou empresa terceirizada;

Disponibilizar número de profissionais suficientes para uma escala de trabalho que atenda as características e

especificidades do contrato, mantendo profissionais nos horários predeterminados, observando o funcionamento ininterrupto de 24h do hospital, sendo respeitada a jornada de 44 horas e/ou 48 horas semanais, a depender da jornada de trabalho, além de considerar atestados médicos, folgas, licenças, férias e demissões;

A CONTRATADA deverá manter profissionais de Nível Superior em Nutrição, registrados no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que poderá atuar como preposto da Empresa e que cumpra as atribuições da categoria conforme Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018;

Os nutricionistas deverão supervisionar toda a prestação do serviço realizada no hospital. Os nutricionistas deverão estar presentes diariamente no Hospital Municipal São José, incluindo finais de semanas e feriados;

Os supervisores (Nutricionistas) da CONTRATADA terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, aos Fiscais de Contrato ou com a Nutricionista Responsável Técnica do Hospital;

A CONTRATADA por ocasião do início do contrato se compromete a estar com todos os funcionários com os exames médicos atualizados e com o devido comprovante médico.

Alocar os colaboradores que desenvolverão os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente a Unidade de Nutrição e Dietética, com avaliação do conteúdo programático, por parte do Gestor e/ou Fiscal do Contrato e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), contemplando fundamentalmente: - Noções, fundamentos, conceitos e princípios Nutrição e Alimentação Hospitalar; - Noções de infecção hospitalar; - Noções de manipulação de alimentos; - Uso correto de EPI's e EPC's; - Comportamento organizacional; - Motivação com ênfase na Política de Humanização do SUS; - Normas e deveres; - Rotina de trabalho a ser executada; - Higiene pessoal na Unidade de Nutrição e Dietética; - Saúde e segurança no trabalho; - Contaminação e micro-organismos; - Tipos de dietas, dietas especiais servidas nos hospitais; - Segurança alimentar; - Técnicas de preparo e conservação de alimentos e - Educação ambiental;

A equipe contratada deverá ser capacitada nos diversos temas de manipulação de alimentos. A empresa deverá apresentar documentação que comprove os treinamentos periódicos;

A CONTRATADA deverá fornecer uniforme a todos os seus funcionários, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado e limpos. Os uniformes deverão ser substituídos sempre que necessário. Os funcionários devem manter unhas aparadas, cabelos protegidos com touca, barbeados, estando devidamente identificados;

O uso de touca, luvas e máscara fica obrigatório durante toda a manipulação e distribuição dos alimentos bem como demais itens de proteção individual para a produção dos lanches e porcionamento das refeições;

Todos os funcionários da empresa CONTRATADA deverão utilizar crachá de identificação além do uniforme completo. Os funcionários poderão permanecer dentro da instituição apenas durante seu horário de trabalho;

Não será permitida a permanência no local de trabalho de funcionários que não estejam devidamente uniformizados, não apresentando boas condições de higiene e sem estar identificados com crachá da empresa CONTRATADA;

A CONTRATADA deverá respeitar e fazer respeitar as normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários;

A CONTRATADA será responsável por todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados;

A CONTRATADA será responsável por todo e qualquer dano (material ou pessoal) causado por seus funcionários, devendo haver imediata reparação ou indenização dos mesmos, quando couber. Pelos danos materiais e pessoais que porventura ocorrerem em casos de intoxicação alimentar, entre os quais ressarcimentos das vítimas, em valores gastos com remédio, dias parados e consequências outras advindas de tal intoxicação;

A CONTRATADA ficará responsável pela idoneidade moral e técnica de seus funcionários, respondendo por todo e quaisquer danos ou falhas que os mesmos venham a ocasionar no desempenho de suas funções;

Será vedado aos funcionários da CONTRATADA atender, consentir ou acatar qualquer solicitação não pertinente ao trabalho, que vier a ser feita por colaboradores que não pertençam ao quadro da Unidade de Nutrição e Dietética das Unidades da CONTRATANTE;

Substituir toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos, no prazo máximo de uma 02 (duas) horas após o início da respectiva jornada, de forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação do serviço;

Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus colaboradores, dolosa ou culposamente, aos bens do Hospital Municipal São José e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por

culpa sua ou de qualquer de seus colaboradores e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei;

Responder ao CONTRATANTE pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus colaboradores e supervisores (Nutricionistas), diretamente aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela CONTRATANTE;

Instruir seus colaboradores quanto às necessidades de acatar as orientações da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE;

Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários e apresentar relatório semanal do ponto de cada funcionário à CONTRATANTE;

Manter disciplina entre os seus funcionários no local do serviço, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer funcionário considerado com conduta inconveniente - assegurando que todo funcionário que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da CONTRATANTE;

Atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de colaboradores não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;

Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus colaboradores acidentados ou com mal-súbito, por meio de seus encarregados/líder de equipes;

Responsabilizar-se por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus colaboradores em serviço, correndo às suas expensas sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

Preservar e manter a CONTRATANTE à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços;

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

Comunicar à CONTRATANTE a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalta-se que, nesse período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixo de funcionários;

Manter estoque de aventais, redes para cabelo ou toucas descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrarem as dependências do serviço;

O uniforme de trabalho deverá ser fornecido pela empresa CONTRATADA, compreende aventais, jalecos, calça e blusa, predominantemente de cor clara, podendo a calça ser de cor escura. Sapatos fechados ou botas antiderrapantes, conforme necessidade de cada funcionário;

Todo o pessoal designado para trabalhar no hospital deverá cumprir integralmente a sua jornada de trabalho, sendo vedado o deslocamento de pessoal para outras unidades ou postos de trabalho após iniciada a jornada de trabalho.

A CONTRATADA deverá realizar exames periódicos dos seus funcionários 1 vez ao ano, no mínimo, e apresentar para a CONTRATANTE os resultados dos mesmos.

### **Prestação do serviço**

É vedada a subcontratação do objeto em si;

Somente será permitida a subcontratação em relação aos serviços de mão-de-obra indireta, ou seja, a manutenção de móveis e equipamentos, fornecimento de panificados e bolos, além do transporte de gêneros alimentícios até a sede do hospital, onde a CONTRATADA terá seu próprio espaço de armazenamento.

Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Estudo Técnico Preliminar além da localização, frequência e horários e normas sanitárias vigentes;

Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios registrados nos Órgãos Federais competentes, materiais de uso e consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza entre outros), mão de obra especializada operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

A CONTRATADA deverá adquirir, preferencialmente, gêneros alimentícios para o preparo das refeições provenientes da agricultura familiar, conforme Lei nº 8.776, de 12 de dezembro de 2019.

Disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados bem como sua reposição quando necessário;

A CONTRATADA será responsável por realizar levantamentos diários das quantidades de dietas a serem fornecidas em cada refeição, conforme mapa de dietas fornecido nos setores pela equipe de enfermagem e apresentar para a CONTRATANTE diariamente para conferência. As quantidades devem ser registradas diariamente por tipo de refeição;

A Nota Fiscal será emitida quinzenalmente;

A solicitação de refeições não programadas de pacientes (por internação recente, liberação de jejum, retorno de exames ou outras causas) poderá ser feita até 30 minutos antes do horário do servimento, podendo ser atendida com sopa (desde que de acordo com a dieta prescrita). Após este período deverá ser atendida conforme cardápio e dieta prescrita;

Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências do hospital, a contratada deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os pacientes e acompanhantes até nova contratação;

Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;

Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

Caso a CONTRATADA apresente alguma não conformidade ou anormalidade no cumprimento das cláusulas contratuais, o Serviço de Nutrição comunicará o setor responsável no âmbito da Prefeitura pela gestão de contratos para que realize as medidas cabíveis ao caso;

Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços. A CONTRATANTE reserva-se ao direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas a disposição da CONTRATADA;

A CONTRATADA deverá corrigir (refazer) os serviços que apresentarem qualquer irregularidade ou que estejam em desacordo com o Termo de Referência, sem ônus para a CONTRATANTE, no prazo de 02 (duas) horas.

### **Execução e apresentação dos cardápios/ refeições**

A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente;

Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, mantendo os alimentos não consumidos de imediato a uma temperatura de conservação superior a 65°C e inferior a 10°C para salada e sobremesa, até o momento de ser servido, mantendo em recipientes próprios para alimentos e tampados;

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;

Desprezar, após cada refeição principal (almoço e jantar) as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos;

A CONTRATADA deverá sempre coletar amostras das refeições servidas e guardá-las por três dias para situações que exijam análise dos alimentos. Encaminhar conforme solicitação da CONTRATANTE ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;

Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados;

Para a confecção das preparações não será permitida a utilização de molhos, temperos e substâncias

industrializadas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios em dietas de pacientes;

Os alimentos a serem consumidos crus deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;

Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, estes devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade;

### **Registros e regulamentação**

Apresentar à CONTRATANTE os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) de higiene ambiental, higiene pessoal, higiene de equipamentos, utensílios e outros necessários, além de fichas técnicas de preparação;

Realizar controle de temperatura dos alimentos em todas as etapas do processo, inclusive na entrega ao paciente, sendo registrado em planilha própria, apresentada a CONTRATANTE semanalmente;

Realizar controle e registro de temperatura dos equipamentos seguindo as normas sanitárias vigentes;

Coletar amostras de todos os alimentos servidos na Unidade Hospitalar São José conforme legislações vigentes;

Caberá à CONTRATADA fazer o controle do número e tipo de refeições servidas diariamente, mantendo disponíveis os respectivos registros;

Controlar a saída do refeitório durante as refeições impedindo a saída de qualquer tipo de alimento, preparados ou não, e dos utensílios de mesa;

Utilizar para execução das rotinas o Manual de Dietas Hospitalares e as especificações técnicas – composição do cardápio e porcionamentos pré-determinados pela CONTRATANTE;

Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos à equipe de Nutricionistas do Contratante: Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, POP's e Manual de Segurança Alimentar no prazo máximo de 30 dias corridos após a assinatura do contrato;

Revisar e atualizar anualmente ou conforme necessidade o Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimento, os POPs's e Manual de Segurança Alimentar a serem adotados para preparação de refeições/suplementos/módulos, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do CONTRATANTE;

Manter os Manuais Técnicos (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e POP's) impressos à disposição dos funcionários em local visível e de fácil acesso, para eventuais consultas;

A CONTRATADA deverá manter diariamente registro em planilha de todas as refeições servidas aos usuários do hospital, separadas por tipo de refeição e setores, bem como do refeitório e consumo extra de água. A planilha deverá ser enviada diariamente para a CONTRATANTE por e-mail a ser informado;

A obtenção de Alvará Sanitário e demais documentações solicitadas por órgãos oficiais e conselhos é responsabilidade da CONTRATADA. O alvará sanitário deverá ficar exposto no refeitório.

### **Porcionamento e distribuição das refeições para pacientes e acompanhantes, residentes e funcionários**

Os equipamentos necessários à exposição dos alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento;

No almoço e jantar as dietas dos pacientes devem ser identificadas no buffet no momento do porcionamento, indicando o nome/característica da dieta, para que seja evitado possíveis erros;

O processo de porcionamento das dietas no almoço e jantar deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de evitar multiplicação microbiana;

Realizar porcionamento uniforme de todas as dietas conforme suas especificações, utilizando utensílios apropriados;

Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para montar todos os tambores térmicos/marmitas de todas as dietas;

As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade

exigido pela CONTRATANTE;

A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de distribuição, de acordo com a legislação vigente;

A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição das refeições (desde a saída do refeitório até a chegada ao quarto do paciente) e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Bem como realizar também o controle de temperatura entre a saída do alimento da sede da cozinha industrial e chegada no hospital;

Proceder ao fornecimento das refeições e lanches cumprindo todas as especificações determinadas pela CONTRATANTE;

Atender a todas as especificações de materiais e utensílios para a distribuição dos lanches e refeições;

A CONTRATADA disponibilizará os utensílios a serem utilizados para distribuição das refeições, que deverão estar em condições adequadas de uso e higiene, e em quantidade compatível com o número de refeições a serem transportadas e/ou servidas;

Realizar transporte interno de refeições, além de distribuição nos leitos e setores definidos neste termo;

Transportar as refeições dos pacientes em carros fechados e de acordo com as normas sanitárias vigentes;

O porcionamento das refeições, a preparação dos lanches e a distribuição de todas as dietas deverão ser supervisionados pelos responsáveis técnicos da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessária as providências das devidas alterações ou adaptações, esta seja realizada o mais prontamente possível, visando o atendimento adequado e satisfatório;

O porcionamento das refeições e lanches deve ser realizado com os profissionais devidamente paramentados com: toucas, luvas sem látex e máscara;

Recolher utensílios e resíduos descartados após o uso pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado pelo hospital, sendo em média de 30 a 40 minutos após a distribuição dos lanches/refeições. Deve-se iniciar o recolhimento pelo primeiro paciente/acompanhante servido;

Recolher e destinar adequadamente todos os resíduos gerados;

A entrada e controle de acesso e uso do refeitório deverá ser realizado pela CONTRATADA, através do fornecimento de catraca eletrônica com biometria ou cartão magnético instalada na entrada do mesmo. O sistema da catraca deve ser compatível com o sistema utilizado pelo Núcleo de Gestão de Pessoas do Hospital e deve seguir as diretrizes propostas pela CONTRATANTE. O Sistema utilizado atualmente é o Sênior, que deverá ter a versão mínima 6.10.3.76 ou superior.

Os coletores devem fazer o registro de entrada e saída dos usuários, podendo ser registrados com biometria e/ou crachá;

Os coletores devem gerar em arquivo txt o registro das marcações do dia/período no formato: 0FF0DD0MM0AA0hh0mm00000000CCCCCCCCRRR, vejamos os detalhes do formato:

0 - é zero mesmo, apenas um separador.

FF - código da função da marcação (10 ou 11) \*

DD - dia da marcação;

MM - mês da marcação;

AA - ano da marcação;

hh - hora da marcação (00 a 23hr);

mm - minuto da marcação (00 a 59 min);

CCCCCCCCC - código do crachá do colaborador (com zeros a esquerda); \*\*

RRR - código do relógio da marcação (com zeros a esquerda); \*\*\*

\* Código 10 Entrada Refeitório e 11 Saída Refeitório.

\*\* Código do crachá do colaboradores deve estar cadastrado no Sênior em Colaboradores > Fica Cadastral > Empregados > Ponto.

\*\*\* Código do relógio da marcação, é o coletor cadastrado no meu Coletores.

O coletor deverá no mínimo ter a funcionalidade de gerar os arquivos txt de forma automática com a periodicidade a ser definida e de livre parametrização pelo Hospital Municipal São José.

A CONTRATADA deverá apresentar relatório diário que conste detalhadamente, o número de refeições

servidas por tipo de refeição (Parametrização: Almoço ou Jantar), identificando servidor pelo nome e matrícula ou acompanhante com nome próprio e paciente, e quantitativo de refeições conforme período selecionado.

### **Quanto a higienização**

Será de responsabilidade da CONTRATADA conservar em perfeitas condições de uso e de limpeza toda a área física sob sua responsabilidade, todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à execução dos serviços, na forma determinada pelos órgãos competentes e legislações sanitárias vigentes, devendo ainda fornecer o material de limpeza e equipamentos necessários para a devida execução;

Será de inteira e total responsabilidade da CONTRATADA, todo o material de higiene e limpeza necessárias ao funcionamento das áreas ocupadas pela mesma;

Nas áreas destinadas à higienização dos utensílios, deverão ser instalados dosadores para detergente (altura: 30,5 cm e largura: 15 cm) com gatilho e frasco multiaplicador;

Utilizar produtos de limpeza adequados e necessários à natureza dos serviços a serem executados de forma a se obter a ampla higienização dos alimentos, equipamentos, utensílios, ambiente da cozinha e demais áreas sob sua responsabilidade. Utilizar sabonete líquido para higienização das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos e posterior antissepsia com álcool gel 70%, assim como papel toalha branco descartável não reciclado. Todos os produtos utilizados para higienização e desinfecção deverão possuir registro atualizado no Ministério da Saúde/ANVISA;

A dispensação e reposição dos produtos de limpeza para as diversas áreas deverá ser realizada em recipientes padronizados, devidamente higienizados, com tampa e identificados;

Os coletores de resíduos deverão estar sempre higienizados e em adequado estado de conservação, contendo sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos;

Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em recipiente fechado, com tampa acionada por pedal, com saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes do hospital. Estes deverão ser recolhidos diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, encaminhando-os até local “abrigo temporário” pré-estabelecido pelo Hospital, em recipientes apropriados, conforme legislação sanitária vigente;

Higienização e desinfecção de todos os equipamentos, utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados no refeitório e copas deverão ser realizadas nas dependências do CONTRATANTE em separado aos utensílios utilizados pelos pacientes. Os utensílios utilizados pelos pacientes e acompanhantes devem ser higienizados através de lavagem mecânica para garantir o processo de termo desinfecção;

A CONTRATADA é responsável por executar os processos de higiene e sanitização dos utensílios, equipamentos, móveis, e de todo o ambiente onde são executadas as tarefas, conforme legislação vigente;

### **Locais para execução dos serviços e Comodato**

Os serviços descritos deveram ser executados nas dependências da CONTRATANTE, conforme termo de permissão de uso.

A preparação das refeições ocorrerá na sede da CONTRATADA, que ficará responsável pelo transporte até o Hospital Municipal São José em veículo adequado;

O porcionamento e a distribuição das refeições ocorrerá no Hospital Municipal São José, para isso, a CONTRATANTE disponibilizará todos os espaços físicos necessários para a execução do contrato, sendo eles: refeitório, áreas de porcionamento, espaço de higienização, despensa de alimentos e utensílios, sala administrativa, copa do refeitório e copas descentralizadas nos setores. Porém é de responsabilidade da CONTRATADA manter os espaços íntegros;

Realizar visita técnica para reconhecimento das áreas de trabalho e dimensionamento de equipamentos, equipe, materiais e utensílios;

A CONTRATANTE será responsável por efetuar reparos e adaptações que se façam necessárias nas dependências da Unidade de Nutrição e Alimentação Hospitalar e copas. Situações em que seja verificada que o dano foi causado pela CONTRATADA, esta será responsável pela realização dos reparos.

Fornecer e colocar à disposição do CONTRATANTE todos os equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (carro de transporte de dietas, fogão industrial, pass through, forno de micro-ondas, geladeira, cafeteira industrial, liquidificador, espremedor de frutas, descartáveis, materiais de limpeza e higiene, buffet, mesas, cadeiras, entre outros) em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retirados no término do contrato. Tais necessidades deverão ser identificadas na ocasião da visita técnica para dimensionamento de



investimento inicial;

Equipamentos, ferramentas e material de expediente de uso administrativo da CONTRATADA, devem ser fornecidos pela mesma, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas;

Fazer a manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças, dos equipamentos de propriedade da CONTRATADA, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE;

A CONTRATANTE deverá responsabilizar-se pela manutenção predial (efetuar reparos e adaptações que se façam necessários) das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, janelas e telas de proteção, vidros de janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, conforme disponibilidade dos materiais, as suas expensas;

Assegurar que as instalações físicas e dependências da Unidade de Nutrição e Dietética estejam em conformidade com as condições higiênico sanitárias conforme a legislação vigente;

Apresentar relatório mensal informando as ações corretivas realizadas em cada equipamento;

Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE;

Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços;

Garantir que as dependências vinculadas a execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto da Unidade de Nutrição e Dietética;

Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE. Essa listagem deverá ser mantida atualizada e repassada à CONTRATANTE sempre que houver alterações dos itens, para dupla checagem e controle.

Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo;

Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizados em todas as etapas que envolvem a Produção e Distribuição das refeições;

Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos, bem como com qualquer item (equipamento ou material) da CONTRATADA que não estejam em condições adequadas de uso;

A CONTRATADA deverá executar os serviços do qual trata o objeto deste instrumento no Hospital Municipal São José situado na Avenida Getúlio Vargas n.º 408 - Centro - Joinville - Santa Catarina, conforme o termo de permissão de uso.

#### **Equipamentos mínimos a serem disponibilizados pela CONTRATADA para o refeitório e copas:**

- Máquina de lavar louças industrial (higienização a alta temperatura) de modo a atender a demanda do refeitório.
- Balcão refrigerado para saladas e sobremesas.
- Balcão térmico para pratos quentes na área de distribuição (pacientes e refeitório).
- Geladeiras industriais para acondicionar as saladas e sobremesas antes e durante a distribuição das refeições.
- Pass through aquecido que comporte todas as cubas quentes e as mantenha em temperatura adequada até o momento final do consumo.
- Pass through frio para saladas e sobremesas.
- Carro de transporte de dietas
- Cafeteira industrial.
- Fogão industrial.
- Todos os materiais, utensílios e equipamentos para porcionamento e distribuição dos alimentos e copas.
- Mesas e cadeiras totalizando no mínimo 56 lugares.

- Balcões de apoio.
- Fornos de Micro-ondas;
- Liquidificadores;
- Espremedores de frutas;
- Chaleiras elétricas;
- Geladeiras.

Caso faça-se necessário, outros equipamentos podem ser incluídos para que a prestação de serviço aconteça da melhor forma possível.

### **Obrigações da Contratante específicas do objeto**

Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do serviço recebido provisoriamente, com as especificações constantes no edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

Comunicar o CONTRATADO, por escrito, sobre as falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto, fixando prazo para a sua correção;

Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do CONTRATADO, através de Comissão de Acompanhamento e Fiscalização, composta por servidores especialmente designados, a quem caberá subsidiar o gestor, através do Instrumento de Medição do Resultado (IMR);

Efetuar o pagamento ao CONTRATADO no valor correspondente à prestação de serviço, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo CONTRATADO;

Disponibilizar a CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e a distribuição das refeições;

Analisar e aprovar todos os cardápios elaborados pela CONTRATADA, no prazo já estabelecido neste termo e solicitar alterações que se façam necessárias a qualquer momento;

Facilitar o exercício das funções da CONTRATADA, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da empresa CONTRATADA e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato;

Fornecer à CONTRATADA todos os locais apropriados para realização e desenvolvimento das atividades referentes à alimentação do Hospital Municipal São José;

Inspecionar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados na higienização dos utensílios e instalações;

Disponibilizar a CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas vigentes no hospital;

Prestar aos funcionários da CONTRATADA as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar;

Notificar a CONTRATADA por escrito qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços, exigindo correção imediata;

Solicitar a CONTRATADA a substituição de qualquer de quaisquer equipamentos, materiais, utensílios e ferramentas, considerando ineficientes ou obsoletos ou que causem prejuízo aos serviços executados;

Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços;

Conferir e aprovar quantitativa e qualitativamente as refeições efetivamente fornecidas/distribuídas;

Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidor especialmente designado, na forma prevista na Lei Federal nº 14.133/2021;

Avaliar o conteúdo programático do treinamento a ser ministrado pela CONTRATADA, pertinente ao Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar, por meio do Gestor e Fiscal do Contrato;

Disponibilizar o Plano de Gerenciamento de Resíduos (PGRSS), a ser observado tanto pelo Gestor do Contrato como pela CONTRATADA;

Conferir e aprovar somente a medição das refeições com exceção daquelas canceladas em tempo hábil ou desprezadas por prática inadequada de funcionários da CONTRATADA;

Encaminhar as notas fiscais para setor responsável pelo pagamento;

No exercício da fiscalização dos serviços deve a CONTRATANTE:

- Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando as ocorrências por escrito;
- Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes/acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando as avaliações periódicas;
- Fiscalizar a qualidade de todos os gêneros alimentícios adquiridos pela CONTRATADA bem como a fiscalização de todos os processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refêito, ou até não aceito, se constatado que o produto final não é próprio para o consumo;
- Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a fiscalização ou de cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
- Solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer material ou equipamento que seja considerado prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que comprovadamente não atendam às necessidades;
- Conferir e dar vistas aos relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente pela CONTRATADA, por meio do fiscal de contrato;
- A CONTRATANTE por meio dos fiscais de contratos e nutricionistas terá livre acesso a todas as áreas de trabalho cedidas para a CONTRATADA, com objetivo de fiscalizar o trabalho a qualquer momento;
- Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;
- Solicitar as escalas de trabalho vigentes, rotinas, manuais, planilhas, POP's e quaisquer documentos necessários ao cumprimento da prestação dos serviços;
- Esta fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos, ressaltando-se, ainda, que mesmo atestado os serviços prestados, subsistirá a responsabilidade da CONTRATADA pela solidez, qualidade e segurança destes serviços;
- É obrigação da CONTRATANTE, comunicar à CONTRATADA com antecedência: reformas, obras, alterações e mudanças internas, que envolvam espaços físicos utilizados pela CONTRATADA, sugerindo sugestões e alternativas para a continuidade da execução do contrato;

### **Transporte até o hospital**

A CONTRATADA se obriga a realizar o transporte das refeições preparadas em sua SEDE, até o Hospital Municipal São Jose.

O transporte das refeições deve ser realizado por carro adequado para essa finalidade, conforme normas da Vigilância Sanitária, inclusive apresentando o respectivo Alvará Sanitário. Devem ser adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas no mesmo.

As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos e/ou isotérmicos com capacidade adequada às quantidades a serem servidas, os mesmos deverão manter-se em perfeitas condições higiênicas e deverão ser mantidos sobre estrados.

A entrega deverá ser realizada por funcionário adequadamente vestido (calça comprida, jaleco, touca ou boné).

As preparações devem permanecer acima de 65°C desde a saída e até a chegada no local de distribuição.

As temperaturas devem ser monitoradas e registradas diariamente, durante as etapas de transporte e distribuição (do horário do início até o último comensal).

Toda despesa decorrente do transporte, entrega, descarga e acondicionamento do objeto correrão por conta da CONTRATADA.

### **Recebimento**

O(s) serviços será(ão) recebido(s):

a) Provisoriamente, no ato da entrega da(s) refeição(s), pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento do

Contrato;

b) Definitivamente, no prazo máximo de 1 (uma) hora, contados após o recebimento provisório, a CONTRATANTE realizará o recebimento definitivo, que ocorrerá somente se o(s) serviço(s) estiver(em) conforme quantidade solicitada e em conformidade com as especificações do presente Estudo Técnico Preliminar;

c) Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem "b" não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

d) O recebimento provisório ou definitivo do(s) serviço(s) não exclui a responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do(s) futuro(s) Contrato(s);

### Visita técnica

Para o devido conhecimento dos locais da execução dos serviços, os interessados poderão agendar pelo e-mail hmsj.sup.nut@joinville.sc.gov.br, visita técnica, que ocorrerá no Hospital Municipal São José, das 08:00 hs às 12:00 hs e das 14:00 h às 17:00 hs, de segunda-feira à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, de acordo com os prazos previstos no Edital;

A visita será realizada individualmente com cada interessado sempre em horários distintos;

A visita técnica consistirá no acompanhamento do interessado pelo representante do Município, nos locais onde estão realizados os serviços contemplados no presente documento.

Durante a visita não será fornecido pelo representante do Município nenhuma informação técnica, visto que as informações necessárias para formulação da proposta estão contidas neste Estudo Técnico Preliminar, nesse sentido, o intuito da Visita Técnica é proporcionar aos interessados conhecimento dos locais.

Ao término da Visita Técnica será emitido o "Termo de Visita Técnica" emitido pelo Hospital Municipal São José, em 2 (duas) vias assinadas pelas partes interessadas, o qual deverá constar dos documentos de habilitação.

Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, a CONTRATADA não poderá alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução dos serviços.

### Documentação mínima para habilitação

Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento atualizados, expedido pelo órgão da Vigilância Municipal ou Estadual do domicílio da Licitante, conforme prevê Resolução n.º 23 da ANVISA, de 15 de março de 2000, amparado pela Lei n.º 9.782 de 26/01/1999.

Certidão atualizada de registro de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com indicação do responsável técnico.

Registro do Responsável Técnico no Conselho Regional de Nutricionista (CRN).

Apresentar no mínimo 01 (um) **Atestado de Capacidade Técnica**, que comprove a execução de serviço compatível com 50% do quantitativo dos itens de maior complexidade/relevância, conforme tabela a seguir, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do serviço e quantidade.

| Item | Código | Descritivo                                                  | Quantidade Mensal |
|------|--------|-------------------------------------------------------------|-------------------|
| 3    | 23.293 | Dieta geral para paciente ou acompanhante - almoço e jantar | 306.000           |

Será aceito o somatório de atestados para comprovação de experiência em períodos concomitantes.

Capital social ou patrimônio líquido mínimo, no percentual de 10%, conforme a Art. 69,§ 4º da Lei 14.133/2021.

Termo de Visita Técnica emitido pelo Serviço de Nutrição do Hospital Municipal São José adquirido quando da visita técnica agendada, conforme subitem Visita Técnica. O agendamento deverá ser realizado no Setor de Nutrição do HMSJ pelo e-mail hmsj.sup.anut@joinville.sc.gov.br, aos cuidados da Nutricionista RT da Unidade.

Declaração de renúncia ao direito de visita técnica em razão de considerar o conteúdo do Edital e seus Anexos suficientes para elaboração da proposta, para os proponentes que optarem por não comparecer para a visita técnica nos termos do subitem Visita Técnica.

### Documentação compulsória para contratação

Para o início da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar Alvará Sanitário do veículo que será utilizado para o transporte dos alimentos. Caso seja dispensado de autorização, a CONTRATADA deverá apresentar a comprovação, devendo tal documento ser emitido pela autoridade sanitária.

### Frequência e Periodicidade da execução dos serviços:

Os serviços deverão ser realizados todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos, feriados e pontos facultativos;

O fornecimento das refeições e lanches deverá ser efetuado nos horários definidos pela CONTRATANTE, respeitando-se os quantitativos, a composição e demais especificações constantes no Manual de Dietas do Hospital Municipal São José e no presente documento.

O horário das refeições e lanches deverá ser cumprido conforme tabela abaixo:

| Refeição                | Horário                     | Clientela                               | Média mensal |
|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------|--------------|
| Desjejum                | 07h30 – 08h30               | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750       |
| Colação                 | (conforme manual de dietas) | Pacientes                               | 4.500        |
| Almoço                  | 11h00 – 12h30               | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750       |
|                         | 11h30 – 13h00               | Funcionários                            | 5.100        |
| Lanche da tarde         | 14h00 – 15h00               | Pacientes e Acompanhantes de isolamento | 10.500       |
| Jantar                  | 17h00 – 18h00               | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750       |
|                         | 20h30 – 22h00               | Funcionários                            | 2.700        |
| Ceia                    | 20h30 – 22h00               | Pacientes e Acompanhantes de isolamento | 10.500       |
| Quantidade total mensal |                             |                                         | 71.550       |

Os horários das refeições poderão ser alterados pela CONTRATANTE, de acordo com a necessidade da CONTRATANTE e em comum acordo com o prestador de serviço, desde que atendam o interesse público;

### Cronograma de execução dos serviços:

A presente contratação será um serviço contínuo, com 12 (doze) meses de **execução**, prorrogável na forma do Art. 107 da Lei 14.133/2021, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual.

O prazo de vigência contratual será de 14 (quatorze) meses de **vigência**, prorrogável na forma do Art. 107 da Lei 14.133/2021, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual.

A prestação de serviços deverá ser iniciada no prazo máximo de até 20 (vinte) dias úteis, contados a partir data da emissão da ordem de serviço eletrônica.

### 4 – ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

4.1 - A contratação tem como o quantitativo estimado o número de leitos do Hospital Municipal São José, bem como o número de refeições fornecidas nos anos anteriores, considerando, ainda, margem de acréscimo para eventual crescimento da demanda.

4.2 - Assim, estimou-se o seguinte quantitativo:

| Item | Código | Descrição | Refeição | Clientela | Média Mensal | Quantitativo mensal por item | Quantitativo anual por item |
|------|--------|-----------|----------|-----------|--------------|------------------------------|-----------------------------|
|      |        |           |          |           |              |                              |                             |

|       |        |                                                                        |                 |                                         |        |        |         |
|-------|--------|------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------|--------|--------|---------|
| 1     | 23.291 | Dieta geral para paciente ou acompanhante - desjejum e lanche da tarde | Desjejum        | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750 | 23.250 | 279.000 |
|       |        |                                                                        | Lanche da tarde | Pacientes e Acompanhantes de isolamento | 10.500 |        |         |
| 2     | 23.292 | Dieta geral para paciente - colação                                    | Colação         | Pacientes                               | 4.500  | 4.500  | 54.000  |
| 3     | 23.293 | Dieta geral para paciente ou acompanhante - almoço e jantar            | Almoço          | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750 | 25.500 | 306.000 |
|       |        |                                                                        | Jantar          | Pacientes e Acompanhantes               | 12.750 |        |         |
| 4     | 23.295 | Dieta geral para paciente ou acompanhante - ceia                       | Ceia            | Pacientes e Acompanhantes de isolamento | 10.500 | 10.500 | 126.000 |
| 5     | 23.401 | Almoço e jantar servido no refeitório                                  | Almoço          | Funcionários                            | 5.100  | 7.800  | 93.600  |
|       |        |                                                                        | Jantar          | Funcionários                            | 2.700  |        |         |
| Total |        |                                                                        |                 |                                         |        | 71.550 | 858.600 |

## 5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.**

Frente a importância dos serviços objetos do presente estudo, há a necessidade de verificar as opções de mercado e as práticas adotadas pela instituições públicas e privadas para a disponibilização de refeições nos hospitais. Inicialmente, verifica-se a inviabilidade do fracionamento dos serviços em vários prestadores, uma vez que tal opção dificultaria o controle e, principalmente, a qualidade do atendimento e do alimento fornecido aos usuários do hospital: pacientes, servidores e acompanhantes. Ainda, as instituições hospitalares privadas do município possuem cozinha própria, onde todas as refeições são produzidas e fornecidas pelo próprio hospital.

Assim, quanto às alternativas praticadas pela Administração Pública, existem as seguintes práticas possíveis:

Isto posto, verifica-se duas alternativas a serem analisadas:

- Possuir uma cozinha própria e produzir as refeições com mão de obra própria.
- Contratar empresa especializada que possa fornecer as refeições prontas, de forma transportada e também fornecer equipe completa especializada para a entrega das refeições aos pacientes.

A primeira opção, com a produção das refeições pelo próprio hospital, não se mostra viável técnica e economicamente; o Hospital Municipal São José não dispõe atualmente de espaço físico com cozinha completa e de servidores capacitados para a produção das refeições; a contratação de tais profissionais exige a realização de concurso público, que demanda de tempo para toda a tramitação até a finalização da contratação, além de trazer aumento de custos na folha de pagamento da Administração Municipal, fatores que inviabilizam tal opção, tanto pelo prazo para a realização do concurso quanto pela Administração possuir outras demandas de contratações específicas para outras categorias;

A segunda opção, com a contratação de empresa especializada para realizar os serviços mostra-se viável técnica e economicamente, garantindo a continuidade do serviço, inclusive as dificuldades diárias na execução dos serviços serão de responsabilidade da CONTRATADA, como por exemplo, as substituições de trabalhadores em férias ou em caso de faltas será de responsabilidade da CONTRATADA e as ações para a aquisição dos utensílios e insumos para a produção das refeições. Tal forma de contratação possibilitará ao Hospital focar seus esforços em funções específicas. Esse formato de contratação é prática comum do mercado, onde os hospitais contratam empresas especializadas para a realização de serviços de apoio, como limpeza e fornecimento de alimentação, focando seus esforços na assistência direta aos pacientes.

Assim, após a análise das opções de mercado para atender a demanda de fornecimento de refeições de forma completa e contínua, a fim de atender a demanda de pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Municipal São José demonstrada no item 1- Necessidade da Contratação, a opção que mostrou viável técnica e economicamente é a opção 2 - Contratar empresa especializada que possa fornecer as refeições prontas, de forma transportada e também fornecer equipe completa especializada para a entrega das refeições aos pacientes.

## 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.**

6.1 - A contratação tem como valor estimado o importe de **R\$ 14.374.368,00 (quatorze milhões, trezentos e setenta e quatro mil trezentos e sessenta e oito reais)**, conforme pesquisa de preços realizada pela Secretaria de Saúde realizada em 2023, nos seguintes termos:

| Lote                                                                                                                                                                                                                  | Item | Quantidade | Unidade medida | Denominação                                                                   | Pesquisa de Preços | Valor cotado (R\$) | Valor unitário (R\$) | Metodologia (Média / Mediana/Menor) | Valor total (R\$) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|----------------------|-------------------------------------|-------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                     | 1    | 279.000    | Serviço        | 23291- Dieta geral para paciente ou acompanhante - desjejum e lanche da tarde | MANÁ               | R\$ 8,65           | R\$ 10,82            | MEDIA DOS DOIS MAIORES VALORES      | R\$ 3.018.780,00  |
|                                                                                                                                                                                                                       |      |            |                |                                                                               | ATA GOIÁS          | <b>R\$ 2,00</b>    |                      |                                     |                   |
|                                                                                                                                                                                                                       |      |            |                |                                                                               | ALIMENTE           | R\$ 13,00          |                      |                                     |                   |
|                                                                                                                                                                                                                       | 2    | 54.000     | Serviço        | 23292- Dieta geral para paciente - colação                                    | MANA               | R\$ 6,34           | R\$ 9,41             | MEDIA DOS DOIS ÚNICOS VALORES       | R\$ 508.140,00    |
|                                                                                                                                                                                                                       |      |            |                |                                                                               | ALIMENTE           | R\$ 12,48          |                      |                                     |                   |
|                                                                                                                                                                                                                       | 3    | 306.000    | Serviço        | 23293- Dieta geral para paciente ou acompanhante - almoço e jantar            | MANA               | R\$ 19,25          | R\$ 26,26            | MEDIA DOS DOIS ÚNICOS VALORES       | R\$ 8.035.560,00  |
|                                                                                                                                                                                                                       |      |            |                |                                                                               | ALIMENTE           | R\$ 33,28          |                      |                                     |                   |
|                                                                                                                                                                                                                       | 4    | 126.000    | Serviço        | 23295- Dieta geral para paciente ou acompanhante- ceia                        | MANA               | R\$ 4,10           | R\$ 8,18             | MEDIA DOS DOIS MAIORES VALORES      | R\$ 1.030.680,00  |
|                                                                                                                                                                                                                       |      |            |                |                                                                               | ATA GOIÁS          | <b>R\$ 2,00</b>    |                      |                                     |                   |
|                                                                                                                                                                                                                       |      |            |                |                                                                               | ALIMENTE           | R\$ 12,27          |                      |                                     |                   |
|                                                                                                                                                                                                                       | 5    | 93.600     | Serviço        | 23401- Almoço e jantar servido no refeitório                                  | MANA               | R\$ 19,03          | R\$ 19,03            | MENOR PREÇO                         | R\$ 1.781.208,00  |
|                                                                                                                                                                                                                       |      |            |                |                                                                               | ATA TOCANTINS      | <b>R\$ 49,00</b>   |                      |                                     |                   |
|                                                                                                                                                                                                                       |      |            |                |                                                                               | ATA NOVO PROGRESSO | <b>R\$ 69,90</b>   |                      |                                     |                   |
|                                                                                                                                                                                                                       |      |            |                |                                                                               | ALIMENTE           | R\$ 32,24          |                      |                                     |                   |
| Valor total estimado para a contratação R\$ 14.374.368,00 (quatorze milhões, trezentos e setenta e quatro mil trezentos e sessenta e oito reais) considerado este o valor de mercado para os itens desta contratação. |      |            |                |                                                                               |                    |                    |                      |                                     |                   |

6.2 - Na ocasião, necessário esclarecer que tal orçamento foi utilizado para basear a presente contratação, antes do pedido de devolução do processo para adequações (0018798492).

6.3 - Assim, considerando o lapso temporal desde a consolidação dos valores (04/09/2023) até o momento e, considerando que alguns orçamentos estão vencidos, informamos que será realizada nova pesquisa de preços para atualização de valores, sendo este valor apenas uma estimativa prévia da presente contratação.

## 7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.**

Após análise das soluções de mercado supra elencadas, considerando os elementos dispostos em cada opção, demonstra-se como a única solução para atendimento ao interesse público envolvido é a "Contratação de empresa especializada de serviços de alimentação e nutrição, para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição de refeições para o Hospital Municipal São José - Joinville/SC".

## 8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

O parcelamento da contratação da prestação de serviços é tecnicamente e economicamente inviável, pois trata-se de uma oferta de serviço, com produção e distribuição de refeições.

Desta forma, existe a necessidade do mesmo fornecedor atender a toda a demanda dos itens e realizar a

prestação de serviços de forma única ao Hospital Municipal São José.

Considerando a oferta de todas as refeições diárias (café da manhã, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), a divisão da prestação de serviços desses itens trará perda de economia de escala, visto o grande quantitativo de refeições a serem fornecidas diariamente. Observa-se também que não há ampliação da competitividade com a divisão da solução; considerando os custos dos serviços em relação às refeições, dividir a solução em grupos menores aumentará os custos às empresas, e assim, os custos da Administração. Além de possibilitar divergências entre os serviços prestados quando o mesmo é realizado por empresas diferentes.

Para o presente processo, não é possível dividir a solução, havendo a necessidade da contratação ser realizada em lote, com uma única empresa realizando todos os serviços descritos no presente estudo.

## **9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.**

Os resultados pretendidos com a presente contratação não estão atrelados apenas a termo de economicidade e de aproveitamento de recursos humanos, materiais e financeiros, mas principalmente ao interesse público a ser atendido, que muitas vezes não está diretamente interligado a todas essas questões. No caso, busca-se o fornecimento de refeições adequadas e de qualidade necessárias ao atendimento das necessidades assistenciais do Hospital Municipal São José, sendo que não poderá haver interrupção do serviço. Aliás, a ausência de contratação poderá trazer prejuízos à Administração, tanto técnicos como econômicos, pois a ausência de alimentação adequada poderá causar o agravamento do quadro de saúde dos pacientes, exigindo maior consumo de outros equipamentos e materiais, aumentará a sobrecarga dos profissionais e dos serviços de saúde, além do principal prejuízo envolvido, o comprometimento da segurança e da vida dos pacientes.

Desta forma, resta claro que a presente contratação é de extrema relevância ao município, tanto em termos de economicidade, como na melhoria no aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros. Do mesmo modo, é o modelo atual praticado pelo hospital.

## **10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO**

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.**

Importante pontuar que quanto a equipe técnica de fiscalização, essa Autarquia possui servidores com experiências técnicas e conhecimento acerca do produto e serviço a serem adquiridos, bem como, caso necessário pode-se solicitar o suporte das demais Secretarias.

Ainda, indicamos que quando da indicação dos membros para fiscalização do contrato, em atendimento ao princípio da segregação de funções, o ordenador da despesa deverá observar que não se recomenda que os membros da elaboração da fase preparatória atuem como membros da comissão de fiscalização.

## **11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

Informamos que está em andamento o processo SEI n. 23.0.258903-8, destinado à "*Aquisição de produtos de panificação para o preparo de lanches para pacientes internados e acompanhantes legalmente instituídos de pacientes do Hospital Municipal São José, sob Sistema de Registro de Preços*".

## **12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS**

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

O impacto ambiental que a presente contratação poderá trazer é em relação ao descarte dos resíduos da produção das refeições que serão fornecidas.

### **Práticas de Sustentabilidade**

A Contratada deverá realizar o descarte seletivo dos lixos, separando as embalagens e o lixo orgânico para a coleta dos resíduos.

## **13. ANÁLISE DE RISCOS**

**De acordo com o art. Art. 18, inciso X da Lei 14.133/2021, na fase preparatória, devem ser abordados os riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual**



Analisando os Riscos da Contratação, podemos indicar os seguintes elementos:

**a) identificação de riscos** - para a presente contratação constatou-se os seguintes riscos:

Para a presente contratação constatou-se os seguintes riscos: Possibilidade da licitação restar deserta ou fracassada e execução dos serviços em desacordo com o contratado.

**b) análise de riscos** - O risco em questão pode comprometer a assistência prestada aos pacientes, visto que a ausência do fornecimento de refeição acarretará danos à saúde dos pacientes, uma vez que a nutrição do corpo humano se dá através da alimentação, bem como a manutenção do funcionamento básico das funções do organismo do ser humano.

|                    | Probabilidade P                                                                                                                                                                                     |       |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Índice             | Descrição                                                                                                                                                                                           | Nível |
| Raro               | Evento extraordinário. Acontece apenas em situações excepcionais. Não há histórico conhecido do evento ou não há indícios que sinalizem sua ocorrência.                                             | 1     |
| Pouco Provável     | Evento casual, inesperado. Existe histórico de ocorrência. O histórico conhecido aponta para a baixa frequência de ocorrência no prazo associado ao objetivo.                                       | 2     |
| Provável           | <b>Evento esperado de frequência reduzida. Histórico parcialmente conhecido. Repete-se com frequência razoável no prazo associado ao objetivo ou há indícios que possa ocorrer nesse horizonte.</b> | 3     |
| Muito provável     | Evento usual de frequência habitual. Histórico amplamente conhecido. Repete-se com elevada frequência no prazo associado ao objetivo ou há indícios que ocorrerá nesse horizonte.                   | 4     |
| Praticamente certo | Evento que se repete seguidamente. Interfere no ritmo das atividades. Ocorrência quase garantida no prazo associado ao objetivo.                                                                    | 5     |

|             | Impacto (I)                                                                                                                               |       |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Índice      | Descrição                                                                                                                                 | Nível |
| Muito Baixo | Não afeta o objetivo. Compromete minimamente o atingimento do objetivo. Para fins práticos, não altera o alcance do objetivo/resultado.   | 1     |
| Baixo       | Afeta pouco o objetivo. Compromete em alguma medida o alcance do objetivo, mas não impede o alcance da maior parte do objetivo/resultado. | 2     |
| Médio       | Torna incerto ou duvidoso o alcance do objetivo. Compromete razoavelmente o alcance do objetivo/resultado.                                | 3     |
| Alto        | <b>Torna improvável o alcance do objetivo. Compromete a maior parte do atingimento do objetivo/resultado.</b>                             | 4     |
| Muito Alto  | Capaz de impedir o alcance do objetivo. Compromete totalmente ou quase totalmente o atingimento do objetivo/resultado.                    | 5     |

**c) avaliação de riscos** - dos riscos encontrados, procedendo a ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como alto.

Para o cálculo do risco, foi multiplicado o nível de probabilidade (pouco provável) com o impacto (muito alto), gerando resultado 10.

| Classificação dos Riscos |             |
|--------------------------|-------------|
| Pontuação                | Risco       |
| 15 a 25                  | Muito Alto  |
| <b>8 a 12</b>            | <b>Alto</b> |
| 3 a 6                    | Médio       |
| 1 e 2                    | Baixo       |
| 0                        | Muito Baixo |

**d) tratamento de riscos** - O risco da licitação restar deserta ou fracassada, pode ser causado por especificações técnicas que restrinjam a competitividade no processo, exigências desnecessárias a contratação, e estimativas de preços abaixo do valor de mercado. Para minimizar o risco em questão, foram revisadas as especificações técnicas do desenho de como se acontecerá o fornecimento de refeição e a prestação dos serviços em si, para que estas configurem as mínimas necessárias para o atendimento satisfatório das necessidades desta Administração Municipal. Além disso, para evitar a execução dos serviços em desacordo com o contratado, haverá fiscalização rigorosa do contrato, a fim de que sejam obedecidas todas as cláusulas previstas no contrato.

#### **14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (obrigatório)**

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.**

Para proceder à análise da viabilidade da contratação, esta deve atender positivamente os seguintes critérios:

| <b>Parâmetro considerado</b>                                                                                                                                   | <b>Atende</b> | <b>Não atende</b> | <b>Comentário</b>                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. O modelo adotado para a contratação é o mais vantajoso para a Administração, tanto pelo aspecto técnico como pelo econômico?                                | x             |                   |                                                                                                |
| 2. O modelo adotado para a contratação está em conformidade com o praticado no mercado?                                                                        | x             |                   |                                                                                                |
| 3. O valor estimado da contratação está em conformidade com a previsão orçamentária?                                                                           | x             |                   | Poderá haver alterações visto a variação da inflação sobre os alimentos nos últimos dois anos. |
| 4. Os resultados pretendidos com a contratação compensam os investimentos realizados pela Administração, em curto, médio e longo prazo?                        | x             |                   |                                                                                                |
| 5. De acordo com a análise dos riscos para a contratação, a contratação é viável e não possui risco de dano ao erário? (moderado/médio a grave)                | x             |                   |                                                                                                |
| 6. Há risco de comprometimento do sucesso da licitação e da execução, considerando os fatos ocorridos em contratações anteriores do mesmo objeto ou similares. |               | x                 |                                                                                                |
| 7. No caso do item anterior, foram indicadas as medidas necessárias para mitigar os riscos?                                                                    | x             |                   |                                                                                                |

Os itens elencados serão utilizados para atendimento aos pacientes, havendo a indispensabilidade de avaliação da necessidade de consumo de cada item, sendo assim, não existe uma definição prévia do quantitativo exato, a quantidade prevista foi com base na quantidade de leitos do hospital, considerando 100% de lotação e 100% de pacientes com acompanhantes, além dos funcionários e residentes que realizam jornada de trabalho diária maior que 08 horas. Sabe-se que a lotação de leitos do hospital é variável, bem como há a possibilidade de surgir mais alguma emergência de saúde, que causa uma lotação extra dos hospitais e centros de atendimentos de saúde. Por ser uma situação de prestação de serviços, torna-se mais vantajoso para a Administração a contratação de empresa única e específica para o fornecimento de todas as refeições e serviço de copa.

**Conclusão:** Com base nas informações levantadas durante este estudo, a Equipe/Comissão de Planejamento entende ser viável a solução descrita no presente Estudo Técnico Preliminar para a presente "*Contratação de empresa especializada de serviços de alimentação e nutrição, para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição de refeições para o Hospital Municipal São José - Joinville/SC*", vez que se mostrou tecnicamente a mais adequada à necessidade e fundamentadamente atendendo ao interesse público. No entanto, considerando a inflação presente nos alimentos, a pesquisa de preços deverá considerar eventual possibilidade de oscilação dos preços dos produtos no mercado, com vistas a melhor adequar o valor total da contratação do serviço.

Destaca-se, ainda, que a nutrição é um serviço de apoio essencial para o funcionamento da instituição

hospitalar, fornecendo assistência nutricional e alimentação adequada às necessidades dos usuários e servindo como medida coadjuvante na evolução clínica dos mesmos. Baseada na avaliação do paciente e de seus dados clínicos é possível determinar o estado nutricional e a necessidade de intervenção nutricional. Diagnósticos diferentes ocasionam necessidades variadas e específicas de alimentação, como o aumento do gasto energético e de proteínas, ou a restrição de determinados nutrientes.

Assim, considerando a importância de continuidade dos serviços sem interrupção, torna-se necessária a realização do presente processo, a fim de atender toda a demanda do Hospital Municipal São José.

| N.º | Requisitos                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Sim | Não | Não se aplica | Observações |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|---------------|-------------|
| 1*  | <b>Consta no ETP a descrição clara e objetiva, devidamente fundamentada da necessidade da contratação</b>                                                                                                                                                                                               | x   |     |               |             |
| 2   | A contratação foi indicada no Documento de Formalização de Demanda                                                                                                                                                                                                                                      | x   |     |               |             |
| 3   | Descrição dos requisitos da contratação                                                                                                                                                                                                                                                                 | x   |     |               |             |
| 3.1 | Foi analisado o critério de sustentabilidade                                                                                                                                                                                                                                                            | x   |     |               |             |
| 3.2 | Foi analisada a necessidade de garantia, treinamento e instalação                                                                                                                                                                                                                                       | x   |     |               |             |
| 3.3 | Foi analisada a indicação dos padrões mínimos de qualidade, de forma a permitir a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração                                                                                                                                                               | x   |     |               |             |
| 4   | Levantamento de mercado, com a justificativa técnica e econômica                                                                                                                                                                                                                                        | x   |     |               |             |
| 4.1 | Foram consideradas as contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, bem como a iniciativa privada?                                                                                                                                                                              | x   |     |               |             |
| 4.2 | Foi realizada audiência e/ou consulta pública, preferencialmente na forma eletrônica, para coleta de contribuições                                                                                                                                                                                      |     | x   |               |             |
| 4.3 | Em caso de possibilidade de compra, locação de bens ou do acesso a bens, foram avaliados os custos e os benefícios de cada opção para escolha da alternativa mais vantajosa, prospectando-se arranjos inovadores em sede de economia circular                                                           |     |     | x             |             |
| 4.4 | Foram consideradas outras opções logísticas menos onerosas à Administração, tais como chamamentos públicos de doação e permutas.                                                                                                                                                                        |     |     | x             |             |
| 5   | Consta no ETP a descrição da solução como um todo, contemplando os requisitos da contratação, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso, acompanhada das justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução.                          | x   |     |               |             |
| 6*  | <b>Consta no ETP estimativas das quantidades para a contratação, e os documentos que lhes dão suporte.</b>                                                                                                                                                                                              | x   |     |               |             |
| 6.1 | Foi realizado levantamento das quantidades necessárias junto às Unidades com vistas a não ocorrer demanda não atendida dentro do planejamento.                                                                                                                                                          | x   |     |               |             |
| 7*  | <b>Consta no ETP estimativa prévia do valor da contratação, acompanhada dos documentos que lhe dão suporte, podendo ser utilizado como parâmetro o valor das contratações anteriores acrescido/decrecido de percentual considerado pela requisitante como possível acréscimo/decréscimo da demanda.</b> | x   |     |               |             |
| 8*  | <b>Consta no ETP justificativas para o parcelamento ou não da solução.</b>                                                                                                                                                                                                                              | x   |     |               |             |
| 9   | Foram consideradas as contratações correlatas e/ou interdependentes à presente contratação.                                                                                                                                                                                                             | x   |     |               |             |
| 10  | A contratação está prevista no plano de contratações anual, ou, se for o caso, justificativa da ausência de previsão.                                                                                                                                                                                   | x   |     |               |             |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |  |  |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|--|
| 10.1 | Há previsão de custeio da contratação com recursos da União.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   | x |  |  |
| 10.2 | A contratação será obra ou serviço de engenharia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   | x |  |  |
| 10.3 | Em caso de a contratação ser eventualmente custeada com recursos da União, consta ressalva clara no ETP acerca da impossibilidade de cotação com fornecedores, nos termos do artigo 23, §2º da Lei 14.133/2021.                                                                                                                                                          |   | x |  |  |
| 11   | Consta no ETP o demonstrativo dos resultados pretendidos, em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.                                                                                                                                                                                               | x |   |  |  |
| 12   | Consta no ETP as providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, tais como adaptações no ambiente do órgão ou da entidade, necessidade de obtenção de licenças, outorgas ou autorizações, capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.                                                       | x |   |  |  |
| 13   | Consta no ETP a descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável.                                                                                                      | x |   |  |  |
| 14*  | <b>Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina, observando eventual risco da contratação para a Administração.</b>                                                                                                                                                                                     | x |   |  |  |
| 14.1 | <b>Foram analisados os riscos de comprometimento da boa execução contratual, aferindo-se e sanando-se no ETP, de antemão, eventuais questões controversas, erros ou incongruências do procedimento levando em consideração:</b><br><b>a) o histórico de licitações, inclusive as desertas ou frustradas;</b><br><b>b) contratações anteriores com objeto semelhante.</b> | x |   |  |  |
| 14.2 | <b>Trata-se de contratação que, independentemente do valor, envolve complexidade, singularidade, ou se refere a um modelo de contratação não realizado anteriormente, mas com possibilidade de risco moderado/médio ou superior de dano ao erário. Em caso positivo, consta no ETP ressalva sobre elaboração do Mapa de Riscos para a contratação?</b>                   |   | x |  |  |

## ANEXO VI

### MINUTA DO TERMO DE COMODATO

#### TERMO DE COMODATO N° XXX/2024

Termo de Comodato que entre si celebram o **Município de Joinville**, por intermédio do **Hospital Municipal São José**, inscrito no CNPJ sob o nº 84.703.248/0001-09, **de ora em diante denominados como Comodatário**, e a empresa xxxxxxxxxx, **de ora em diante denominada como Comodante**, para o comodato de **Equipamentos para refeitório e copas** para uso no **Hospital Municipal São José**.

O Comodatário e o Comodante identificados, respectivamente, no preâmbulo deste instrumento abaixo assinados, têm entre si justo e acordado o presente Contrato de Comodato, vinculado ao Edital de **Pregão Eletrônico nº 385/2024** e Termo de Contrato nº XXX/2024, mediante as cláusulas e condições seguintes:

#### **Cláusula Primeira – Do Objeto:**

**1.1 – O objeto do presente contrato são Equipamentos para refeitório e copas, necessários para a prestação dos serviços, conforme o Termo de Referência, para o Hospital Municipal São**

**José**, conforme Edital do Pregão Eletrônico nº 385/2024 e Termo de Contrato nº xxx/2024, conforme abaixo:

- a) Máquina de lavar louças industrial (higienização a alta temperatura) de modo a atender a demanda do refeitório.
- b) Balcão refrigerado para saladas e sobremesas.
- c) Balcão térmico para pratos quentes na área de distribuição (pacientes e refeitório).
- d) Geladeiras industriais para acondicionar as saladas e sobremesas antes e durante a distribuição das refeições.
- e) Pass through aquecido que comporte todas as cubas quentes e as mantenha em temperatura adequada até o momento final do consumo.
- f) Pass through frio para saladas e sobremesas.
- g) Carro de transporte de dietas
- h) Cafeteira industrial.
- i) Fogão industrial.
- j) Todos os materiais, utensílios e equipamentos para porcionamento e distribuição dos alimentos e copas.
- k) Mesas e cadeiras totalizando no mínimo 56 lugares.
- l) Balcões de apoio.
- m) Fornos de Micro-ondas;
- n) Liquidificadores;
- o) Espremedores de frutas;
- p) Chaleiras elétricas;
- q) Geladeiras.

**1.1.1)** Caso faça-se necessário, outros equipamentos podem ser incluídos para que a prestação de serviço aconteça da melhor forma possível.

#### **Cláusula Segunda – Da Execução:**

**2.1** – Os equipamentos para refeitório e copas, objeto do presente contrato, são entregues pela Comodante ao Comodatário, à título gratuito, ficando este(a) autorizado(a) a servir-se destes bens, nos termos deste contrato, respeitadas as cláusulas constantes no Termo de Contrato nº xxx/2024.

#### **Cláusula Terceira – Da Entrega:**

**3.1** – Os Equipamentos para refeitório e copas, necessários para a prestação dos serviços, objeto do presente contrato, são entregues ao Comodatário pela Comodante em perfeitas condições de conservação e uso.

**3.2** - O objeto deverá ser entregue/instalado em no máximo 30 dias corridos após a emissão da ordem de serviço eletrônica; para tanto, a(s) CONTRATADA(S), deverá(ão) apresentar cronograma com as datas em que serão realizados os atendimentos de cada unidade, para que a Contratante organize os serviços para o recebimento dos novos cilindros.

**3.3** - Os equipamentos em comodato deverão ser entregues no **Hospital Municipal São José**, Avenida Getúlio Vargas no 408 - Centro - Joinville - Santa Catarina.

#### **Cláusula Quarta – Do Prazo:**

**4.1** – O presente contrato terá sua vigência vinculada à vigência do Termo de Contrato nº xxxx/2024.

**4.2** – O prazo para disponibilizar os materiais em comodato, ao Comodatário, deverá ser de, no máximo, 30 (trinta) dias corridos após a solicitação.

**4.3** – Os materiais em comodato deverão permanecer a disposição da Contratante por um período de até 90 (noventa) dias após o término do contrato ou até o término dos estoques dos insumos, o que ocorrer antes.

#### **Cláusula Quinta – Da Assistência Técnica:**

**5.1** – Os equipamentos e materiais disponibilizados ao Hospital Municipal São José terão a assistência técnica

prestada pelo fornecedor, sendo este responsável pelos custos oriundos de mão-de-obra e das peças necessárias para a realização dos serviços.

**5.2** – O despacho e as despesas com o transporte dos equipamentos e materiais para fins de assistência técnica serão de responsabilidade do fornecedor.

#### **Cláusula Sexta – Das Obrigações da Comodatária:**

**6.1** – Facilitar a entrada em suas dependências dos funcionários da Comodante, os quais são encarregados da vistoria e manutenção dos equipamentos objeto deste instrumento, desde que estejam devidamente identificados com uniforme da empresa e munidos dos respectivos documentos.

**6.2** – Zelar pela boa manutenção dos equipamentos/materiais que lhes forem entregues em regime de comodato.

**6.3** – Comunicar ao Comodante qualquer mudança do endereço ou do local de instalação, agendando assim a melhor data e horário para que o Comodante realize o transporte dos equipamentos/materiais, objeto deste contrato.

**6.4** – Realizar vistoria, quando do recebimento e da devolução do(s) equipamento(s) e material(is) em comodato, a fim de evitar futuras discussões sobre o estado do(s) mesmo(s).

#### **Cláusula Sétima – Das Obrigações da Comodante:**

**7.1** – Entregar relação dos equipamentos e materiais disponibilizados ao setor de Patrimônio da instituição, constando, no mínimo, as informações de número de série do equipamento, marca, modelo e fabricante, quando existirem.

**7.2** – Vistoriar os equipamentos e materiais sempre que solicitado pelo Comodatário.

**7.3** – Realizar manutenção ou troca para os aparelhos de comodato ofertados que apresentarem defeitos, sem custos para a contratante, por profissional habilitado, durante o período da vigência do Termo de Contrato nº xxxx/2024 ou enquanto tiver estoque do produto licitado.

**7.4** – Em caso de retirada dos equipamentos para manutenção, disponibilizar equipamentos substitutos, em mesma quantidade, para que o atendimento à Comodatária não seja comprometido.

**7.5** – A Comodante deverá devolver os equipamentos e materiais retirados para a realização de serviços de assistência técnica em no máximo 10 (dez) dias úteis após o chamado realizado pela Comodatária.

**7.6** – Submeter-se a vistoria, a ser realizada pela Comodatária, quando da entrega e/ou da devolução do(s) equipamento(s) e material(is) em comodato, a fim de evitar futuras discussões sobre o estado do(s) mesmo(s).

**7.7** – Todos os equipamentos e materiais disponibilizados pela empresa vencedora deverão estar com o prazo de validade vigente.

**7.8** – A entrega, instalação e funcionamento dos equipamentos e materiais a serem colocados em regime de comodato será de responsabilidade única e exclusiva da Comodante.

**7.9** – Os produtos deverão ter garantia legal - nos moldes do Código de Defesa do Consumidor, entretanto, caso o fabricante dos produtos conceda garantia contratual, esta deve ser somada ao prazo da garantia legal.

#### **Cláusula Oitava – Do Foro:**

**8.1** – Para dirimir questões decorrentes deste Contrato, fixa-se o Foro da Comarca de Joinville/SC.

E, por estarem assim justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento, em meio eletrônico, através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) do Contratante.

### **ANEXO VII**

Anexo em PDF Proveniente do Processo de Requisição de Compras, SEI nº 23.0.013627-3

Manual de Dietas Hospitalares HMSJ, documento SEI nº 0017052284

### **ANEXO VIII**

Anexo em PDF Proveniente do Processo de Requisição de Compras, SEI nº 23.0.013627-3

Instrumento de Medição do Resultado (IMR), documento SEI nº 0020680242

**ANEXO IX**  
**DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA AO DIREITO DE VISITA TÉCNICA**

A \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/CPF \_\_\_\_\_, por intermédio do seu representante legal \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade \_\_\_\_\_ e CPF \_\_\_\_\_, DECLARA que renuncia ao direito de visita técnica, em razão de considerar o conteúdo do Edital e seus Anexos suficientes para elaboração da proposta, para os proponentes que optarem por não comparecer para a visita técnica nos termos do subitem 9.6, alínea "q" do Edital,

\_\_\_\_\_  
Assinatura/Carimbo

**ANEXO X**  
**MINUTA DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO DE BEM PÚBLICO - ANEXA À LEI Nº 9.724/2024**

**Termo de Permissão de Uso de Bem Público, celebrado entre o Hospital Municipal São José e a empresa XXXXXX, inscrita no CNPJ XXX autorizado por meio do Pregão Eletrônico, cujo objeto é a contratação de empresa especializada de serviços de alimentação e nutrição, para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição de refeições para o Hospital Municipal São José - Joinville/SC.**

|                |                                                                                 |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| PERMITENTE:    | Hospital Municipal São José.                                                    |
| CNPJ           | 84.703.248/0001-09.                                                             |
| Endereço:      | Rua Plácido Gomes nº 488 - Centro - Joinville - Santa Catarina - CEP 89202-050. |
| Representante: |                                                                                 |

|                 |  |
|-----------------|--|
| PERMISSIONÁRIA: |  |
| CNPJ/MF n.º:    |  |
| Endereço:       |  |
| Representante:  |  |

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DA ÁREA FÍSICA**

1.1. A PERMITENTE é proprietária de área física localizada no interior da Unidade Hospitalar, situada na Avenida Getúlio Vargas nº 488, com área de, no máximo, 416,95 m² (quatrocentos e dezesseis metros quadrados e noventa e cinco décimos quadrados), e permite a PERMISSIONÁRIA a utilização de área conforme supra mencionada, pelo prazo de vigência do Contrato nº XXX/XXX a partir da data de assinatura do presente instrumento.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR PAGO A PERMITENTE E REAJUSTE**

2.1. A PERMISSIONÁRIA pagará à PERMITENTE o valor mensal de R\$ 13.450,00 (treze mil quatrocentos e cinquenta reais), referente a permissão, bem como o valor de R\$ 3.275,68 (três mil duzentos e setenta e cinco reais e sessenta e oito centavos) mensais, a título de ressarcimento das despesas das taxas de água, energia elétrica e limpeza da área externa.

2.2. Em havendo prorrogação contratual, que resulte em uma vigência contratual superior a 12 (doze) meses, o valor da permissão, bem como o valor referente ao ressarcimento das despesas será reajustado com base na

variação do IPCA do período, ou outro índice oficial que venha a ser estabelecido por lei, em substituição àquele.

2.3. O pagamento será efetuado mensalmente por meio de depósito na conta do Hospital Municipal São José, CNPJ 84.703.248/0001-09, Conta Corrente n. 6118-2, Agência n. 3155-0, Banco do Brasil, até o quinto dia útil de cada mês.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRAS E REFORMAS**

3.1. Ficarão a cargo da PERMISSONÁRIA as obras que porventura forem necessárias, relativamente à segurança, conservação e higiene da área, não lhe cabendo direito algum a indenização pelas benfeitorias, modificações e obras que fizer no imóvel e que deverão ser precedidas do consentimento expresso da PERMITENTE, as quais ficarão incorporadas ao imóvel, caso não prefira o PERMITENTE que o mesmo seja reposto na situação em que se encontra neste ato;

3.2. A PERMISSONÁRIA, por conta própria, deverá instalar, reformar e fornecer todo o equipamento, pessoal e material de consumo necessário a realização dos serviços;

3.3. Em caso de término do contrato, a PERMISSONÁRIA que esteja ocupando área física da Unidade Hospitalar, deverá devolver tal área da mesma forma que a recebeu (pintada, com instalações elétricas e hidráulicas em perfeito estado de funcionamento).

### **CLÁUSULA QUARTA - DA RESCISÃO**

4.1. A PERMISSONÁRIA utilizará o imóvel para a prestação de serviços objeto do Pregão Eletrônico, cujo objeto é a contratação de empresa especializada de serviços de alimentação e nutrição, para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição de refeições para o Hospital Municipal São José - Joinville/SC e do Contrato de Administrativo nº XXX/XXXX.

4.2. A presente permissão destina-se ao uso exclusivo do Permissionário, vedada a qualquer título a sua utilização, permissão ou transferência para pessoa estranha a este Termo.

4.3. O descumprimento de qualquer cláusula do presente instrumento pela PERMISSONÁRIA acarretará em rescisão unilateral por parte da PERMITENTE, sem que haja qualquer tipo de indenização a mesma.

4.4. Após o término do prazo de execução do Contrato de Administrativo nº XXX/XXXX, o Permissionário terá o prazo de 60 (sessenta) dias para retirada de todos os equipamentos e desocupação do imóvel.

### **CLÁUSULA QUINTA - DO FORO**

5.1. O presente instrumento é regido pelas Leis nº 14.133/2021 e Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Municipal nº 4.014/99.

5.2. Ambos os contratantes elegem o foro da Comarca de Joinville - Santa Catarina, para decidir qualquer questão judicial originária deste instrumento.

5.3. E por assim acordarem, firmam este instrumento em três vias, de igual teor e forma, perante duas testemunhas abaixo assinadas.

Joinville, xx de xxxxxx de xxxx.

---

PERMITENTE

---

PERMISSONÁRIA

Testemunhas

Nome: Nome:

CPF: CPF:

### **Justificativa para exigência de índices financeiros**

A Secretaria de Administração e Planejamento do Município de Joinville vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de **Pregão Eletrônico nº 385/2024**.



Item 9 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, subitem 9.6 alínea “k” - Demonstrativos dos Índices, serão habilitadas apenas as proponentes que apresentarem índices que atendam as condições abaixo:

Liquidez Geral > 1,00

Solvência Geral > 1,00

Liquidez Corrente > 1,00

Verifica-se que o Edital da Licitação em pauta atende plenamente a prescrição legal, pois a comprovação da boa situação financeira da empresa está sendo feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no subitem 9.6 “k” do Edital, apresentando a fórmula na qual deverá ser calculado cada um dos índices e o limite aceitável de cada um para fins de julgamento.

O **índice de Liquidez Geral** indica quanto a empresa possui em disponibilidade, bens e direitos realizáveis no curso do exercício seguinte para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período.

O **índice de Solvência Geral** indica o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

O **índice de Liquidez Corrente** identifica a capacidade de pagamento da empresa a curto prazo, considerando tudo o que se converterá em dinheiro (a curto prazo), relacionando com tudo o que a empresa já assumiu como dívida (a curto prazo).

Para os três índices exigidos no Edital em referência (LG, SG e LC), o resultado > 1,00 é indispensável à comprovação da boa situação financeira da proponente.

Desse modo, os índices estabelecidos para a Licitação em pauta não ferem o disposto no art. 69, da Lei nº 14.133/21 e em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, bem como foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável para avaliar a saúde financeira do proponente.

Da mesma forma a alínea "k.1" do subitem 9.6, a qual prevê: *"k.1) As empresas que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um), em qualquer dos índices da alínea "k", deverão comprovar o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado total do item/lote/global, conforme critério de julgamento do edital."*

Está pautada na Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, a qual exige que tal possibilidade esteja regrada em Edital, através de seu art. 24, estando em consonância com a legislação vigente.



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 19/11/2024, às 10:40, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 19/11/2024, às 10:57, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0023592947** e o código CRC **7A06B112**.

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguau - CEP 89221-005 - Joinville - SC -  
[www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

# **MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HOSPITAL MUNICIPAL SÃO JOSÉ**

**Serviço de Nutrição**

**Joinville, 2023**

### **Autoras**

**Amanda Caroline Nass da Cruz  
Ana Paula de Mello  
Cristiane Iwamoto da Silva Jardim  
Luiza Maria Forquevitz Ferreira  
Juliana Baron Hosomi  
Neiva Inez Medeiros  
Simone Machado Ribeiro  
Camila Cristina Debortoli  
Letícia Loose  
Luana Cristina Borgonovo**

### **Colaboradores**

**Lila Jerusa Nascimento Pereira Abreu  
Simone Ivy Gimes Setter  
Marina Fries Ascari  
Míriam Leonardo Rocha  
Naor dos Reis Lima**

**Hospital Municipal São José  
Serviço de Nutrição**

**Joinville, 2023**

## **Lista de siglas, símbolos e abreviaturas**

DM: Diabetes Mellitus  
HAS: Hipertensão Arterial Sistêmica  
LC: Líquida Completa  
LP: Líquida Pastosa  
HMSJ: Hospital Municipal São José  
WHO: World Health Organization

## SUMÁRIO

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Apresentação.....                                                   | 5  |
| 2. Serviço de Nutrição e Dietética no Hospital Municipal São José..... | 5  |
| 3. Serviço de Nutrição Clínica no Hospital Municipal São José.....     | 5  |
| 4. Tipos de Dietas padronizadas na Instituição.....                    | 6  |
| 4.1 Progressivas.....                                                  | 6  |
| 4.2 Dietas especializadas.....                                         | 6  |
| 5. Prescrição de dietas orais.....                                     | 6  |
| 6. Porcionamento e medidas caseiras.....                               | 6  |
| 7. Serviço de Fonoaudiologia.....                                      | 7  |
| 7.1 Avaliação Fonoaudiológica.....                                     | 7  |
| 7.2 Prescrição de Consistência de Dietas.....                          | 7  |
| 7.3 Prescrição de Líquidos.....                                        | 7  |
| 8. Dietas Progressivas.....                                            | 9  |
| 8.1 Dieta Líquida Restrita.....                                        | 9  |
| 8.2 Dieta Líquida Completa (LC).....                                   | 11 |
| 8.3 Dieta Líquida Pastosa (LP).....                                    | 13 |
| 8.4 Dieta Pastosa.....                                                 | 15 |
| 8.5 Dieta Semi-sólida.....                                             | 18 |
| 8.6 Dieta Branda.....                                                  | 21 |
| 8.7 Dieta Livre.....                                                   | 24 |
| 9. Dietas Especializadas.....                                          | 26 |
| 9.1 Dieta hipossódica (HAS).....                                       | 26 |
| 9.2 Dieta para diabetes.....                                           | 28 |
| 9.3 Dieta laxativa.....                                                | 30 |
| 9.4 Dieta sem resíduos ou para diarreia.....                           | 32 |
| 9.5 Dieta hipolipídica.....                                            | 34 |
| 9.6 Dieta hiperproteica.....                                           | 36 |
| 9.7 Dieta hipercalórica e hiperproteica.....                           | 38 |

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| 9.8 Dieta para neutropênico.....                        | 40 |
| 9.9 Dieta para transplante renal.....                   | 42 |
| 9.10 Dieta sem glúten.....                              | 44 |
| 9.11 Dieta sem lactose.....                             | 45 |
| 9.12 Dieta vegetariana e Dieta ovolactovegetariana..... | 46 |
| 9.13 Dieta para preparo de exame.....                   | 47 |
| 9.14 Dieta anticoagulante.....                          | 49 |
| 9.15 Canja.....                                         | 52 |
| 9.16 Sopa.....                                          | 53 |
| 10. BIBLIOGRAFIA.....                                   | 54 |

## **1. APRESENTAÇÃO**

O Manual de Dietas Hospitalares do Hospital Municipal São José (HMSJ) apresenta a padronização de todos os tipos de dietas utilizadas na instituição, qualitativamente e quantitativamente.

As dietas hospitalares visam atender às demandas nutricionais dos enfermos decorrentes do estado nutricional e fisiopatológico em que se encontram<sup>1</sup>. São importantes por garantir o fornecimento de nutrientes ao paciente internado e, assim, preservar ou recuperar seu estado nutricional<sup>2</sup>.

As dietas podem sofrer modificações de consistência, temperatura, volume, valor calórico, alterações das características químicas e restrições de nutrientes específicos<sup>3,4</sup> e são classificadas de acordo com suas características.

## **2. SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA NO HOSPITAL MUNICIPAL SÃO JOSÉ**

O Serviço de Nutrição e Dietética no HMSJ têm todas as refeições terceirizadas, sendo a empresa contratada responsável pela elaboração do cardápio de dietas dos pacientes e demais comensais, além da aquisição dos insumos, do preparo dos alimentos até a distribuição aos pacientes. A empresa contratada é responsável por produzir a alimentação dentro da cozinha de nutrição e dietética localizada no HMSJ.

O cardápio padrão hospitalar é fracionado em 06 refeições diárias, sendo: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

A nutricionista responsável técnica do hospital realiza a avaliação mensal de todos os cardápios e a aprovação para uso.

## **3. SERVIÇO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA NO HOSPITAL MUNICIPAL SÃO JOSÉ**

O Serviço de Nutrição Clínica do HMSJ realiza avaliação e acompanhamento dos pacientes internados, conforme solicitação médica ou de profissional de enfermagem.

No primeiro atendimento é realizada triagem nutricional e se necessário avaliação completa do paciente, aferindo-se dados antropométricos, consultando-se exames laboratoriais, diagnóstico clínico, objetivando determinar o estado nutricional do paciente e necessidade de intervenção nutricional.

Após a avaliação, o nutricionista determina a necessidade ou não de terapia nutricional, seja através de sonda ou ostomia ou terapia nutricional oral. Também são realizados ajustes na dietoterapia do paciente, quando necessário.

#### **4. TIPOS DE DIETAS PADRONIZADAS NA INSTITUIÇÃO**

No HMSJ as dietas hospitalares são divididas da seguinte forma:

##### **4.1 PROGRESSIVAS**

São dietas com alteração de consistência, também chamadas de progressivas: livre, branda, semi-sólida, pastosa, líquida pastosa, líquida completa e líquida restrita.

##### **4.2 DIETAS ESPECIALIZADAS**

Restrição e/ou adaptação de nutrientes específicos e de acordo com cada patologia: para diabetes, hipossódica, hipolipídica, para diarreia, laxativa, hiperproteica, hipercalórica e hiperproteica, para neutropênico, para anticoagulação, para preparo de colonoscopia, sem glúten, sem lactose e para transplante renal.

#### **5. PRESCRIÇÃO DE DIETAS ORAIS**

A prescrição da via de alimentação bem como o tipo de dieta via oral é de responsabilidade médica. Este deve avaliar e indicar a via adequada de alimentação, seja via oral, sondas ou ostomias e também indicar a característica da dieta via oral do paciente.

A nutricionista, após avaliação, pode sugerir adaptações na composição da dieta, consistência e/ou nutrientes, de acordo com a necessidade de cada paciente.

O fonoaudiólogo também poderá sugerir adaptações de consistência e temperatura de acordo com sua avaliação.

É possível prescrever também uma dieta progressiva associada com uma modificação de nutriente, por exemplo: Branda para diabetes, Pastosa hipossódica, etc.

#### **6. PORCIONAMENTO E MEDIDAS CASEIRAS**

O porcionamento das dietas dos pacientes é realizado no Refeitório do HMSJ pela equipe de copeiras da empresa terceirizada.

Todos os utensílios são padronizados para atender a quantidade determinada para cada tipo de dieta e também conforme o grupo alimentar.



## **7. SERVIÇO DE FONAUDIOLOGIA**

É de competência do fonoaudiólogo a promoção da saúde, avaliação e diagnóstico, orientação, terapia, monitoramento e aperfeiçoamento de aspectos fonoaudiológicos envolvidos na comunicação, no sistema miofuncional orofacial e cervical e na deglutição.

O serviço de Fonoaudiologia do HMSJ, oferece serviços para pacientes adultos e idosos com disfagia, uma disfunção no ato de engolir que pode comprometer o status nutricional (desnutrição e desidratação), causar pneumonias e complicações respiratórias e até mesmo o óbito. Além de alterações de fala, linguagem e voz. Porém, no ambiente hospitalar, o foco principal é a reabilitação da função da deglutição, ou adaptação da alimentação, visando a segurança do paciente.

O trabalho é realizado em conjunto com equipe multiprofissional, cuja a contribuição de cada um é de suma importância para o paciente. Graças a essa parceria conseguimos iniciar a intervenção, muitas vezes, anteriormente à solicitação médica.

### **7.1 AVALIAÇÃO FONAUDIOLÓGICA**

A avaliação é realizada sobre prescrição ou pedido médico ou da equipe multidisciplinar através do Sistema de Prontuário Eletrônico utilizado na instituição.

### **7.2 PRESCRIÇÃO DE CONSISTÊNCIA DE DIETAS**

Cabe ao fonoaudiólogo a indicação da prescrição da consistência alimentar, o volume, o ritmo de oferta, os utensílios, as manobras e posturas necessárias para a administração da dieta por via oral de forma segura.

### **7.3 PRESCRIÇÃO DE LÍQUIDOS**

Quando há risco de broncoaspiração de líquidos, podemos espessá-los em várias consistências conforme a necessidade de cada paciente:

| <b>Consistência</b> | <b>Tipo/característica do líquido</b>                                                                       |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Líquido ralo        | Água, chás, café, sucos, leite, gelatina                                                                    |
| Líquidos em néctar  | O líquido escorre da colher formando um fio. Exemplo: bebida láctea (pacote), suco de manga ou pêssego      |
| Líquidos em mel     | O líquido escorre da colher formando um “V”. Exemplo: vitaminas encorpadas como a de abacate, mingaus e mel |
| Líquidos em pudim   | O líquido cai da colher em bloco. Exemplo: mousses, “Danoninho” tipo “Chambinho”                            |

A receita padrão para espessar os líquidos está descrita abaixo:

- Em Néctar: 01 envelope de espessante para 01 copo de 100ml de líquido.
- Em Mel: 02 envelopes de espessante para 01 copo de 100ml de líquido.
- Em Mel Fino: 02 envelopes de espessante para 150ml de líquido.
- Em Pudim: 03 envelopes de espessante para 100ml de líquido.
- Importante:
  - Não utilizar canudo para paciente disfágico.
  - Seguir a orientação e prescrição fonoaudiológica corretamente.

## **8. DIETAS PROGRESSIVAS**

### **8.1 DIETA LÍQUIDA RESTRITA**

#### **Objetivo**

Fornecer alimentos totalmente líquidos e de fácil absorção, com mínimo de resíduos e estímulo do trato gastrointestinal.

#### **Indicação**

Pacientes de pós-operatório imediato, para casos de pancreatite, preparo de exames, dieta de teste após jejuns prolongados para reintrodução da alimentação via oral.

#### **Características da dieta**

- Hipocalórica
- Hipoproteica
- Hiperglicídica
- Hipolipídica
- Isentos de sacarose, lactose e glúten
- Dieta com baixíssimo resíduos

#### **Alimentos permitidos/preferências**

- Suco de frutas coados e diluídos (maçã, laranja e limão)
- Chás claros de ervas
- Água de coco
- Gelatina diet
- Para as refeições: caldo de carne vermelha ou frango e legumes (sem gordura)
- Se necessário adoçante para as bebidas
- Suplementos sem resíduos ou módulo de carboidratos (exemplo: Maltodextrina)

#### **Alimentos a serem evitados e/ou proibidos**

- Chás com cafeína (chá preto, chá mate, chá branco ou chá verde)
- Alimentos gordurosos no preparo dos caldos
- Óleos e azeite
- Leite e derivados
- Açúcar
- Temperos industrializados e amaciantes ou aditivos químicos para carnes.

#### **Observações**

- Aumentar o fracionamento da dieta se necessário, conforme orientação médica ou do

nutricionista.

### Cálculo dietético

A dieta líquida restrita não atende à nenhuma recomendação de nutrientes por seu baixo teor nutricional. A dieta deve fornecer de 200 a 400 kcal diariamente.

| Nutriente    | Composição %   |
|--------------|----------------|
| Proteínas    | 27%            |
| Carboidratos | 70%            |
| Lipídeos     | 3%             |
| Calorias     | 200 a 400 kcal |

### Modelo de cardápio

| REFEIÇÃO               | ALIMENTO                                                                                              | QUANTIDADE                     | MEDIDA CASEIRA                 |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>Desjejum</b>        | Suco de frutas natural coado e diluído (50% suco e 50% água)                                          | 125ml de suco<br>125ml de água | 1 copo grande                  |
| <b>Colação</b>         | Chá claro de ervas sem açúcar                                                                         | 250ml                          | 1 copo grande                  |
| <b>Almoço</b>          | Caldo de legumes e carne coado (ex: Batata, Cenoura, Chuchu, Peito de frango ou carne vermelha magra) | 500ml                          | 1 pote grande                  |
|                        | Gelatina diet                                                                                         | 120g                           | 1 pote de sobremesa            |
| <b>Lanche da Tarde</b> | Água de coco                                                                                          | 200ml                          | 1 embalagem pequena Tetra pack |
|                        | Gelatina diet                                                                                         | 120g                           | 1 pote de sobremesa            |
| <b>Jantar</b>          | Caldo de legumes e carne coado                                                                        | 500ml                          | 1 pote grande                  |
|                        | Gelatina diet                                                                                         | 120g                           | 1 pote de sobremesa            |
| <b>Ceia</b>            | Chá claro de ervas sem açúcar                                                                         | 250ml                          | 1 copo grande                  |
|                        | Gelatina diet                                                                                         | 120g                           | 1 pote de sobremesa            |

## **8.2 DIETA LÍQUIDA COMPLETA (LC)**

### **Objetivo**

Fornecer nutrientes com um mínimo de esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.

### **Indicação**

Para pacientes que necessitam de repouso gastrointestinal, pacientes com grande dificuldade de deglutição, impossibilidade de mastigação, evolução pós cirúrgica, dieta de transição em casos de pancreatite e preparo de exames.

### **Características da dieta**

- Hipocalórica
- Hipoproteica
- Hiperglicídica
- Baixa em resíduos
- Líquidos homogêneos e levemente espessos
- Dieta de transição entre “líquida restrita” e “líquida pastosa”.

### **Alimentos permitidos/preferências**

- Sopas e cremes liquidificados, homogêneos, sem grumos ou pedaços sólidos e em forma de líquido, contendo no mínimo: 1 tipo de carboidrato, 1 tipo de carne e 2 tipos de legumes.
- Vitaminas de frutas, mingaus, iogurtes ou bebidas lácteas sem grumos ou pedaços sólidos, sucos de frutas, chás, gelatinas, água de coco e suplementos nutricionais.
- Farináceos: produto a base de cereal pré-cozido, farinha de aveia e amido de milho.
- Para os diabéticos: utilizar adoçante ao invés do açúcar, iogurte ou bebida láctea diet, gelatina diet e utilizar farinha de aveia para preparação do mingau.
- Caso paciente não tolere vitamina de frutas, essa pode ser substituída pelo mingau.
- Para pacientes com dieta para diarreia (com menos resíduos) utilizar leite sem lactose, amido de milho ou produto a base de cereal de arroz ou milho e sopa batida de canja.

### **Alimentos a serem evitados e/ou proibidos**

- Alimentos liquidificados com grumos ou não homogêneos.
- Preparações gordurosas.
- Não utilizar farinha láctea e flocos de cereais nesta dieta.
- Temperos industrializados e amaciantes ou aditivos químicos para carnes.

## Observações

- Atentar para pacientes com restrição de lactose, utilizar leite sem lactose.
- Para pacientes com restrição de glúten, utilizar batidas de frutas e se o paciente puder, bebidas lácteas e iogurtes.

## Cálculo dietético

A dieta líquida completa também não atende a recomendação de macronutrientes utilizada neste Manual. Deve-se preconizar oferecer de 1200 a 1400 kcal por dia.

| Nutriente    | Composição %    |
|--------------|-----------------|
| Proteínas    | 11 a 15%        |
| Carboidratos | 60 a 70%        |
| Lipídeos     | 15 a 20%        |
| Calorias     | 1200 a 1400kcal |

## Modelo de cardápio

| REFEIÇÃO        | ALIMENTO                                                            | QUANTIDADE            | MEDIDA CASEIRA                                                    |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Desjejum        | Mingau fino:<br>Leite<br>Farináceo                                  | 300ml<br>30g          | 1 pote médio<br>1 copo grande<br>2 colheres de sopa cheia         |
|                 | Café com leite integral (50%<br>café 50% leite)<br>Açúcar/ adoçante | 250ml<br>10g/ 1,6g    | 1 copo grande<br>2 sachê                                          |
|                 | Bebida láctea                                                       | 200ml                 | 1 copo médio                                                      |
| Colação         |                                                                     |                       |                                                                   |
| Almoço          | Sopa de carne batida                                                | 500ml                 | 1 prato de sopa                                                   |
|                 | Gelatina                                                            | 120g                  | 1 pote sobremesa                                                  |
| Lanche da tarde | Vitamina de maçã:<br>Leite integral<br>Maçã                         | 200ml<br>140ml<br>50g | 1 copo médio<br>1 copo pequeno<br>½ fatia ou ½ unidade<br>pequena |
|                 | Açúcar/ adoçante                                                    | 5g/ 0,8g              | 1 sachê                                                           |
|                 |                                                                     |                       |                                                                   |
| Jantar          | Sopa de frango batida                                               | 500ml                 | 1 prato de sopa                                                   |
|                 | Gelatina                                                            | 120g                  | 1 pote sobremesa                                                  |
| Ceia            | Mingau fino:<br>Leite integral<br>Farináceo                         | 300 ml<br>30g         | 1 copo grande<br>2 colheres de sopa                               |

### **8.3 DIETA LÍQUIDA PASTOSA (LP)**

#### **Objetivo**

Fornecer alimentos/preparações que não necessitem de mastigação e sejam facilmente deglutidos e digeridos.

#### **Indicação**

Pacientes com dificuldades de mastigação e/ou deglutição, evolução pós cirúrgica, dieta de transição em casos de pancreatite e para proporcionar menor trabalho digestivo.

#### **Características da dieta**

- Hipo a normocalórica
- Hiperglicídica
- Normolipídica
- Hipoproteica
- Consistência de líquido espessado em mel e homogêneo
- Batida e homogênea, sem grumos ou pedaços de alimentos
- Dieta de transição entre “líquida completa” e “pastosa”.

#### **Alimentos permitidos/preferências**

- Café e leite com espessante instantâneo, mingaus, vitaminas e iogurtes.
- Sopas, canjas e cremes.
- Se adequado a consistência também poderá ser servido arroz e feijão liquidificado, carnes liquidificadas, purês de vegetais.
- Mingau de farináceos: de preferência que seja feito no liquidificador.
- Sucos e refrescos de frutas e de legumes com espessante instantâneo (se necessário).
- Para os diabéticos: utilizar adoçante, iogurte diet, flan diet e farinha de aveia ou farináceo sem adição de açúcar para preparação do mingau.
- Caso paciente não tolere vitamina de frutas, essa pode ser substituída pelo mingau.
- Para pacientes com dieta para diarreia (com menos resíduos) utilizar leite sem lactose, amido de milho ou produto a base de cereal de arroz ou milho e sopa batida de canja.
- A sopa batida deve ter ingredientes variados diariamente (conforme cardápio mensal) e deve conter 1 tipo de carboidrato (por exemplo: arroz, macarrão, batata, aipim, batata-salsa entre outros), 1 tipo de carne (magra e sem gordura aparente) e 2 tipos de legumes.

#### **Alimentos a serem evitados e/ou proibidos**

- Alimentos em pedaços ou grumos.
- Alimentos em grãos e flocos.
- Preparações gordurosas e frituras.
- Embutidos, miúdos e vísceras.

- Temperos industrializados e amaciantes ou aditivos químicos para carnes.

## Cálculo dietético

A dieta líquida pastosa também não atende a recomendação de macronutrientes utilizada neste Manual. Deve-se preconizar oferecer de 1300 a 1500 kcal por dia.

| Nutriente    | Composição %    |
|--------------|-----------------|
| Proteínas    | 11 a 15%        |
| Carboidratos | 60 a 70%        |
| Lipídeos     | 15 a 20%        |
| Calorias     | 1300 a 1500kcal |

## Modelo de cardápio

| REFEIÇÃO               | ALIMENTO                                              | QUANTIDADE             | MEDIDA CASEIRA                                               |
|------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Desjejum</b>        | Mingau:<br>Farináceo<br>Leite integral                | 45g<br>300ml           | 3 colheres de sopa<br>1 copo grande                          |
| <b>Colação</b>         | logurte com consistência líquida pastosa              | 90g                    | 1 pote (de bandeja)                                          |
| <b>Almoço</b>          | Sopa liquidificada cremosa                            | 500ml                  | 1 prato de sopa                                              |
|                        | Flan ou Pudim                                         | 120g                   | 1 pote sobremesa                                             |
| <b>Lanche da tarde</b> | Vitamina de fruta espessa:<br>Leite integral<br>Fruta | 180ml<br>140ml<br>100g | 1 copo médio<br>1 copo pequeno<br>1 fatia ou unidade pequena |
|                        | Açúcar/ adoçante                                      | 5g/ 0,8g               | 1 sache                                                      |
| <b>Jantar</b>          | Sopa liquidificada cremosa                            | 500ml                  | 1 prato de sopa                                              |
|                        | Flan ou Pudim                                         | 120g                   | 1 pote sobremesa                                             |
| <b>Ceia</b>            | Mingau:<br>Farináceo<br>Leite integral                | 45g<br>300ml           | 3 colheres de sopa<br>1 copo grande                          |

## Líquidos:

- Café, leite, gelatina, sorvete e sucos: fornecer somente se líquidos ralos estiverem liberados, ou então devem ser espessados conforme orientação do fonoaudiólogo.



## 8.4 DIETA PASTOSA

### Objetivo

Minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.

### Indicação

Pacientes com disfagia, alterações anatômicas da boca ao esôfago, uso de próteses dentárias, evolução pós cirúrgica, dieta de transição em casos de pancreatite e para proporcionar pequeno grau de repouso gastrointestinal.

### Características da dieta

- Normocalórica
- Normoglicídica
- Normolipídica
- Normoproteica
- Dieta batida, cremosa, sem grumos, em consistência pudim/purê
- Dieta de transição entre a “líquida pastosa” e “semissólida”.

### Alimentos permitidos/preferências

- Vitaminas, mingau, iogurtes cremosos ou espessados.
- Mingau: pode-se usar todos os tipos de farinhas pré-cozidas, desde que a consistência seja homogênea.
- Vitaminas: todas as frutas desde que a vitamina fique consistente, sem grumos ou pedaços.
- Papas amassadas ou cremes de vegetais, sopas liquidificadas em creme, arroz branco e feijão liquidificados e carnes liquidificadas.
- Frutas liquidificadas em creme ou papas homogêneas, pudins e suplementos espessados em consistência de pudim/purê.
- Pães macios, bolo simples, biscoitos doces umidificados, caso seja liberado pela fonoaudióloga.
- Doces em pasta, flans.
- As preparações da dieta pastosa devem ser cremosas e homogêneas, não podendo conter grumos ou pequenos pedaços
- Para os diabéticos: utilizar adoçante ao invés do açúcar, iogurte diet, flan ou pudim diet e farinha de aveia ou farináceos sem adição de açúcar para preparação do mingau.
- Para pacientes com dieta para diarreia (com menos resíduos) utilizar leite sem lactose, amido de milho ou produto a base de cereal de arroz ou milho, iogurte diet e papa de frutas cozidas.

### **Alimentos a serem evitados e/ou proibidos**

- Alimentos não liquidificados, com grumos ou pedaços.
- Preparações gordurosas.
- Embutidos, miúdos e vísceras.
- Temperos industrializados e amaciantes ou aditivos químicos para carnes.

### **Cálculo dietético**

Embora sua consistência característica seja papa, o cálculo dietético deve preconizar atender a recomendação de macronutrientes de uma dieta “livre/normal”.

| <b>Nutriente</b> | <b>Composição %</b> |
|------------------|---------------------|
| Proteínas        | 10 a 15%            |
| Carboidratos     | 55 a 75%            |
| Lipídeos         | 15 a 30%            |
| Calorias         | 2200 a 2300kcal     |

Fonte: IOM/2005<sup>5</sup>

### **Composição do almoço/ jantar:**

- 1 purê de tubérculos ,1 purê de legumes, 1 purê de proteína, purê de arroz e feijão.

### **Líquidos:**

- Café, leite, gelatina, sorvete e sucos: fornecer somente se líquidos ralos estiverem liberados, ou então devem ser espessados conforme orientação do fonoaudiólogo.

## Modelo de cardápio

| REFEIÇÃO               | ALIMENTO                                               | QUANTIDADE   | MEDIDA CASEIRA                      |
|------------------------|--------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------|
| <b>Desjejum</b>        | Mingau espesso:<br>Flocos de cereais<br>Leite integral | 50g<br>300ml | 3 colheres de sopa<br>1 copo grande |
| <b>Colação</b>         | Papa de frutas ou fruta macia<br>amassada              | 120g         | 1 unidade ou fatia média            |
| <b>Almoço</b>          | Arroz branco papa (bem cozido)                         | 150g         | 4 colheres de sopa                  |
|                        | Carne vermelha liquidificada                           | 150g         | 1 pedaço                            |
|                        | Caldo de feijão engrossado                             | 120g         | 4 colheres de sopa                  |
|                        | Purê de cenoura                                        | 75g          | 4 colheres de sopa                  |
|                        | Purê de batata                                         | 75g          | 4 colheres de sopa                  |
|                        | Papa de maçã e manga                                   | 100g         | 1 pedaço de cada                    |
| <b>Lanche da tarde</b> | iogurte pastoso                                        | 160 a 190g   | 1 pote/ unidade                     |
|                        | Papa de banana (amassada)                              | 120g         | 1 unidade ou fatia média            |
| <b>Jantar</b>          | Arroz branco papa (bem cozido)                         | 150g         | 4 colheres de sopa                  |
|                        | Carne de frango liquidificada                          | 150g         | 1 pedaço                            |
|                        | Caldo de feijão engrossado                             | 120g         | 4 colheres de sopa                  |
|                        | Purê de beterraba                                      | 75g          | 4 colheres de sopa                  |
|                        | Purê de batata doce                                    | 75g          | 4 colheres de sopa                  |
|                        | Pudim cremoso de coco                                  | 120g         | 1 pote sobremesa                    |
| <b>Ceia</b>            | Mingau espesso:<br>Farinha de milho<br>Leite integral  | 50g<br>300ml | 3 colheres de sopa<br>1 copo grande |

## 8.5 DIETA SEMI-SÓLIDA

### Objetivo

Facilitar mastigação.

### Indicação

Casos de disfagia, ausência de elementos ou próteses dentárias.

### Características da dieta

- Normocalórica
- Normoglicídica
- Normolipídica
- Normoproteica
- Nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes
- Alimentos picados e macios, com molho
- Dieta de transição entre a “livre” e a “branda”

### Alimentos permitidos/preferências

- Frutas cruas macias (mamão, banana, abacate), outras frutas abrandadas pela cocção (bem cozidas; pêra, maçã, abacaxi) ou saladas de frutas macias ou cozidas.
- Mingaus, cremes de frutas, vitaminas de frutas, iogurte ou bebida láctea
- Sugestão de Guarnição: macarrão, aipim (purê), batata, nhoque, polenta, batata-salsa, pirão, purês e suflês.
- Legumes bem macios e picados sem casca ou sementes.
- Feijão cremoso com grãos, arroz branco cozido em forma de “papa”;
- Omelete, ovo cozido, carnes desfiadas, moídas ou em pedaços pequenos.
- Bolo, pão fatiado macio, integral ou sem fibras, manteiga, geléia.
- Para os diabéticos: utilizar adoçante (1 sachê), geleia diet e pão integral sem grãos.
- Para pacientes com dieta para diarreia utilizar: leite sem lactose; adoçante; guarnição: macarrão com molho pouco gorduroso, polenta, batata cozida, aipim, purê sem leite; frutas cozidas: banana, maçã e pêra, sem casca e sem sementes; não servir legumes cozidos hiper fermentativos (couve-flor, repolho, brócolis, pimentão, batata-doce)

### Alimentos a serem evitados e/ou proibidos

- Alimentos em pedaços grandes ou inteiros, gordurosos ou mal cozidos, cartilagens e nervos, fiapos e sementes.
- Embutidos, miúdos e vísceras.
- Temperos industrializados e amaciantes ou aditivos químicos para carnes.

## Cálculo dietético

Embora sua consistência característica seja de alimentos macios e picados, o cálculo dietético deve preconizar atender a recomendação de macronutrientes de uma dieta “livre/normal”.

| Nutriente    | Composição %    |
|--------------|-----------------|
| Proteínas    | 10 a 15%        |
| Carboidratos | 55 a 75%        |
| Lipídeos     | 15 a 30%        |
| Calorias     | 2200 a 2300kcal |

Fonte: IOM/2005<sup>5</sup>

### Composição do almoço/ jantar:

- 1 tubérculos, massa ou outro acompanhamento ,1 legume servido quente e 2 tipos de salada servidas separadamente, 1 proteína, arroz e feijão.
- As saladas devem ser servidas em recipiente separado e em temperaturas adequadas.

### Líquidos:

- Café, leite, gelatina, sorvete e sucos: fornecer somente se líquidos ralos estiverem liberados, ou então devem ser espessados conforme orientação do fonoaudiólogo.

## Modelo de cardápio

| REFEIÇÃO               | ALIMENTO                                     | QUANTIDADE | MEDIDA CASEIRA           |
|------------------------|----------------------------------------------|------------|--------------------------|
| <b>Desjejum</b>        | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 240ml      | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/adoçante                              | 10g / 1,6g | 2 sachês                 |
|                        | Pão fatiado                                  | 50g        | 2 fatias                 |
|                        | Manteiga e geleia                            | 10g ou 15g | 1 sachê de cada          |
|                        | Fruta macia                                  | 120g       | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Colação</b>         | Suco de laranja, cenoura e beterraba         | 250ml      | 1 copo                   |
| <b>Almoço</b>          | Arroz branco bem cozido                      | 150g       | 4 colheres de sopa       |
|                        | Carne moída                                  | 150g       | 4 colheres de sopa       |
|                        | Feijão bem cozido com caldo grosso           | 120g       | 2 conchas                |
|                        | Macarrão alho e óleo                         | 75g        | 1 colher de servir       |
|                        | Cenoura picada                               | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Salada de chuchu cozido                      | 100g       | 4 colheres de sopa       |
|                        | Abacaxi cozido                               | 120g       | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Lanche da tarde</b> | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 240 ml     | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/ adoçante                             | 10g/1,6g   | 2 sachês                 |
|                        | Bolo de laranja                              | 100g       | 1 fatia                  |
| <b>Jantar</b>          | Risoto de frango                             | 400g       | 3 colheres de servir     |
|                        | Salada de Beterraba cozida                   | 100g       | 4 colheres de sopa       |
|                        | Pudim de baunilha                            | 120g       | 1 porção                 |
| <b>Ceia</b>            | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 240ml      | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/adoçante                              | 10g / 1,6g | 2 sachês                 |
|                        | Pão fatiado                                  | 50g        | 2 fatias                 |
|                        | Manteiga e geleia                            | 10g ou 15g | 1 sachê de cada          |

## 8.6 DIETA BRANDA

### Objetivo

Fornecer dieta composta por alimentos de mais fácil digestão, através do abrandamento das fibras e restrição de gorduras saturadas das preparações.

### Indicação

Pacientes com distúrbios gastrointestinais, evolução pós cirúrgica, dieta de transição em casos de pancreatite.

### Característica das dietas

- Normocalórica
- Normoglicídica
- Normolipídica
- Normoproteica
- Nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes
- Redução de fibras pelo abrandamento do tecido conectivo e celulose, através da cocção, cujo tempo deve ser aumentado.

### Alimentos permitidos/preferências

- Verduras e frutas cozidas, frutas macias sem casca, purês e suflês, sucos de frutas sem açúcar.
- Sugestão de Guarnição: macarrão, aipim, batata, nhoque, polenta, batata-salsa, purê, suflê.
- Mingaus, cremes de frutas, vitaminas de frutas, iogurte ou bebida láctea
- Sugestão de Guarnição: macarrão, aipim (purê), batata, nhoque, polenta, batata-salsa, pirão, purês e suflês.
- Legumes bem macios e picados sem casca ou sementes.
- Bolo, pão fatiado macio, integral ou sem fibras, manteiga, geleia.

### Alimentos a serem evitados e/ou proibidos

- Alimentos gordurosos, frituras, condimentos picantes, ovo, enlatados, sucrilhos, granola, aveia, pães e biscoitos integrais, biscoitos amanteigados e recheados, hortaliças cruas, frutas secas e oleaginosas, frutas de alto conteúdo fibroso (podendo ser incluídos os cremes e sucos dessas frutas) e casca e semente de frutas.
- Os legumes cozidos não devem ser hiper fermentativos (couve-flor, repolho, brócolis, pimentão, batata-doce).
- Embutidos, miúdos e vísceras.

- Temperos industrializados e amaciantes ou aditivos químicos para carnes.

### Observações importantes

- Para pacientes com dieta Branda + DM, utilizar adoçante (1 sachê por paciente) e produtos diet. Neste caso deve ser utilizado pão branco (exceção).
- Para pacientes com dieta para diarreia (com menos resíduos) utilizar: leite sem lactose; adoçante; guarnição: macarrão com molho pouco gorduroso, polenta, batata cozida, aipim, purê sem leite; frutas cozidas: banana, maçã e pêra, sem casca e sem sementes; não servir legumes cozidos hiper fermentativos (couve-flor, repolho, brócolis, pimentão, batata-doce).
- Frutas cruas e macias podem ser servidas, sem casca e sem semente (ex. mamão, banana) ou frutas abrandadas pela cocção.

### Cálculo dietético

| Nutriente    | Composição %    |
|--------------|-----------------|
| Proteínas    | 10 a 15%        |
| Carboidratos | 55 a 75%        |
| Lipídeos     | 15 a 30%        |
| Calorias     | 2200 a 2300kcal |

Fonte: IOM/2005<sup>5</sup>



## Modelo de cardápio

| REFEIÇÃO               | ALIMENTO                                     | QUANTIDADE | MEDIDA CASEIRA       |
|------------------------|----------------------------------------------|------------|----------------------|
| <b>Desjejum</b>        | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 240 ml     | 1 caneca             |
|                        | Açúcar/ adoçante                             | 10g/ 1,6g  | 2 sachês             |
|                        | Pão fatiado                                  | 50g        | 2 fatias             |
|                        | Manteiga, geleia ou mel                      | 10g / 15g  | 1 sachê de cada      |
| <b>Colação</b>         | Abacaxi cozido                               | 170g       | 1 fatia média        |
|                        | logurte                                      | 170 a 190g | 1 unidade            |
| <b>Almoço</b>          | Arroz parboilizado                           | 150g       | 6 colheres de sopa   |
|                        | Carne vermelha                               | 150g       | 1 porção média       |
|                        | Batata assada                                | 75g        | 1 colher de servir   |
|                        | Cenoura cozida                               | 75g        | 3 colheres de sopa   |
|                        | Salada chuchu                                | 100g       | 4 colheres de sopa   |
|                        | Maçã cozida                                  | 100g       | 1 pote de sobremesa  |
| <b>Lanche da tarde</b> | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca             |
|                        | Açúcar/ adoçante                             | 10g / 1,6g | 2 sachês             |
|                        | Bolo inglês simples                          | 100 a 120g | 1 fatia grande       |
| <b>Jantar</b>          | Banana cozida                                | 100g       | 1 unidade média      |
|                        | Risoto de frango                             | 400g       | 3 colheres de servir |
|                        | Salada de abobrinha cozida                   | 100g       | 4 colheres de sopa   |
| <b>Ceia</b>            | Gelatina                                     | 120g       | 1 pote               |
|                        | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 240 ml     | 1 caneca             |
|                        | Açúcar/ adoçante                             | 10g/ 1,6g  | 2 sachês             |
|                        | Pão fatiado                                  | 50g        | 2 fatias             |
|                        | Manteiga, geleia ou mel                      | 10/15g     | 1 sachê de cada      |

### Composição do almoço/ jantar:

- 1 tubérculos, massa ou outro acompanhamento, 1 legume servido quente e 2 tipos de salada, 1 proteína e arroz.
- As saladas devem ser servidas em recipiente separado e em temperaturas adequadas, todas cozidas.

## 8.7 DIETA LIVRE

### Objetivo

Fornecer dieta nutricionalmente completa e adequada, sem nenhuma restrição de nutrientes e/ou consistência.

### Indicação

Para pacientes sem restrições e/ou modificações dietéticas específicas.

### Características da dieta

- Normocalórica
- Normoglicídica
- Normolipídica
- Normoproteica
- Sem alteração de consistência

### Alimentos permitidos/preferências

- Todos os grupos alimentares conforme recomendações para alimentação saudável.
- Preferir preparações assadas e cozidas, saladas cruas e carne magra.
- Sugestão de Guarnição: macarrão, aipim, batata, nhoque, polenta, batata-salsa, purê, suflê, batata sauté, etc.

### Alimentos a serem evitados e/ou proibidos

- Proibido usar temperos industrializados, embutidos, vísceras e miúdos.
- Evitar frituras
- Temperos industrializados e amaciantes ou aditivos químicos para carnes.

### Cálculo dietético

| Nutriente    | Composição %    |
|--------------|-----------------|
| Proteínas    | 10 a 15%        |
| Carboidratos | 55 a 75%        |
| Lipídeos     | 15 a 30%        |
| Calorias     | 2200 a 2300kcal |

Fonte: IOM/2005<sup>5</sup>

## Modelo de cardápio

| REFEIÇÃO        | ALIMENTO                                     | QUANTIDADE | MEDIDA CASEIRA       |
|-----------------|----------------------------------------------|------------|----------------------|
| Desjejum        | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 240ml      | 1 caneca             |
|                 | Açúcar/ adoçante                             | 10g / 1,6g | 2 sachês             |
|                 | Pão fatiado                                  | 50g        | 2 fatias             |
|                 | Manteiga, geleia ou mel                      | 10/15g     | 1 sachê de cada      |
| Almoço          | Mamão                                        | 170g       | 1 fatia média        |
|                 | Arroz parboilizado                           | 150g       | 6 colheres de sopa   |
|                 | Feijão                                       | 120g       | 2 conchas            |
|                 | Frango ensopado                              | 150g       | 1 porção média       |
|                 | Polenta                                      | 75g        | 1 colher de servir   |
|                 | Cenoura cozida                               | 75g        | 1 colher de servir   |
|                 | Salada Alface                                | 40g        | 2 folhas médias      |
|                 | Salada de repolho                            | 40g        | 2 colheres de sopa   |
|                 | Salada de abobrinha                          | 40g        | 2 colheres de sopa   |
| Lanche da tarde | Gelatina                                     | 120g       | 1 pote de sobremesa  |
|                 | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 240ml      | 1 caneca             |
|                 | Açúcar/ adoçante                             | 10g/ 1,6g  | 2 sachês             |
|                 | Bolo inglês simples                          | 100 a 120g | 1 fatia grande       |
| Jantar          | Maçã                                         | 100g       | 1 unidade média      |
|                 | Risoto de frango                             | 400g       | 4 colheres de servir |
|                 | Salada de beterraba cozida                   | 40g        | 3 colheres de sopa   |
|                 | Salada de tomate                             | 40g        | 3 rodela             |
|                 | Salada Mix folhas verdes                     | 40g        | 2 colheres de sopa   |
| Ceia            | Laranja                                      | 70g        | 1 unidade            |
|                 | Chá                                          | 240ml      | 1 copo               |
|                 | Torrada                                      | 50g        | 5 unidades           |
|                 | Manteiga e geleia                            | 10/15g     | 1 sachê de cada      |

### Composição do almoço/ jantar:

- 1 tubérculos, massa ou outro acompanhamento ,1 legume servido quente e 2 tipos de salada (no mínimo 1 crua), 1 proteína, arroz e feijão.
- As saladas devem ser servidas em recipiente separado e em temperaturas adequadas.

## **9. DIETAS ESPECIALIZADAS**

### **9.1 DIETA HIPOSSÓDICA (HAS)**

#### **Objetivo**

Controlar a pressão arterial e o balanço hídrico através da redução de sódio adicionado às preparações.

#### **Indicação**

Pacientes com insuficiência renal aguda ou crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticoide, etc.

#### **Características da dieta**

- Normocalórica
- Normoglicídica
- Normolipídica
- Normoproteica
- Dieta preparada apenas com temperos naturais e pouco sal

#### **Alimentos permitidos/preferências**

- Todos os alimentos da dieta livre com exceção do sal.
- Cada paciente deve receber 1 sachê de 1g de sal em cada refeição (almoço e jantar).
- Há opção de utilizar sal sem sódio, também chamado de bio salgante, seguindo as informações do fabricante.
- Deve-se utilizar grande quantidade de temperos naturais nas dietas dos pacientes hipertensos a fim de melhorar o sabor dos alimentos.
- Deve-se utilizar queijo do tipo ricota ou semelhante, sem sal.
- Manteiga sem sal.

#### **Alimentos a serem evitados e/ou proibidos**

- Exclusão de alimentos processados: enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.

#### **Cálculo dietético**

Neste caso, deve-se atentar também para a recomendação da ingestão diária de sódio, que deve ser de até 2mg/dia<sup>6</sup>.

| <b>Nutriente</b> | <b>Composição %</b> |
|------------------|---------------------|
| Proteínas        | 10 a 15%            |
| Carboidratos     | 55 a 75%            |
| Lipídeos         | 15 a 30%            |
| Calorias         | 2200 a 2300kcal     |

Fonte: IOM/2005<sup>5</sup>

### Modelo de cardápio

| <b>REFEIÇÃO</b>        | <b>ALIMENTO</b>                              | <b>QUANTIDADE</b> | <b>MEDIDA CASEIRA</b>    |
|------------------------|----------------------------------------------|-------------------|--------------------------|
| <b>Desjejum</b>        | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 240ml             | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/ adoçante                             | 10g/ 1,6g         | 2 sachês                 |
|                        | Pão fatiado                                  | 50g               | 2 fatias                 |
|                        | Manteiga sem sal e geleia ou mel             | 10/15g            | 1 sachê de cada          |
| <b>Almoço</b>          | Fruta                                        | 120g              | 1 unidade ou fatia média |
|                        | Arroz parboilizado                           | 150g              | 6 colheres de sopa       |
|                        | Feijão                                       | 120g              | 2 conchas                |
|                        | Carne                                        | 150g              | 1 porção média           |
|                        | Macarrão                                     | 75g               | 3 colheres de sopa       |
|                        | Brócolis cozido                              | 75g               | 4 colheres de sopa       |
|                        | Salada crua e cozida                         | 120g              | 6-8 colheres de sopa     |
| <b>Lanche da tarde</b> | Fruta                                        | 100g              | 1 unidade ou fatia média |
|                        | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 250ml             | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/ adoçante                             | 10g/ 1,6g         | 2 sachês                 |
|                        | Pão massinha                                 | 50g               | 1 unidade                |
|                        | Manteiga sem sal e geleia ou mel             | 10/15g            | 1 sachê de cada          |
| <b>Jantar</b>          | Fruta                                        | 120g              | 1 unidade ou fatia média |
|                        | Arroz parboilizado                           | 150g              | 5 colheres de sopa       |
|                        | Feijão                                       | 120g              | 2 conchas                |
|                        | Carne                                        | 150g              | 1 porção média           |
|                        | Batata assada                                | 75g               | 2 colheres de sopa       |
|                        | Legumes                                      | 75g               | 4 colheres de sopa       |
|                        | Salada crua e cozida                         | 120g              | 6-8 colheres de sopa     |
| <b>Ceia</b>            | Pudim                                        | 120g              | 1 pote                   |
|                        | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 240ml             | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/ adoçante                             | 10g/ 1,6g         | 2 sachês                 |
|                        | Pão massinha                                 | 50g               | 1 unidade                |
| <b>Ceia</b>            | Manteiga sem sal e geleia ou mel             | 10/15g            | 1 sachê de cada          |

## 9.2 DIETA PARA DIABETES

### Objetivo

Manter ou alcançar melhor controle glicêmico e lipídico; prevenir, retardar ou tratar complicações ligadas a progressão da doença.

### Indicação

Pacientes com diabetes tipo 1 ou 2 ou com hiperglicemias decorrentes de outras doenças ou causas.

### Características da dieta

- Normocalórica
- Normoglicídica
- Normolipídica
- Normoproteica
- Isenta de adição de açúcar refinado
- Alimentos com menor índice glicêmico

### Alimentos permitidos/preferências

- Uso de adoçantes e outros produtos dietéticos.
- Aumento do consumo de fibras.
- Pão e produtos de panificação ou bolachas integrais.
- Preferir as frutas in natura e verduras e legumes crus.

### Alimentos a serem evitados e/ou proibidos

- Alimentos gordurosos e frituras e alimentos ricos em açúcar.
- Evitar consumo de frutas na forma de suco.

### Cálculo dietético

| Nutriente    | Composição %    |
|--------------|-----------------|
| Proteínas    | 15 a 20%        |
| Carboidratos | 50 a 60%        |
| Lipídeos     | 25 a 30%        |
| Calorias     | 2200 a 2300kcal |

Fonte: SBD/2017<sup>7</sup>

## Modelo de cardápio

| REFEIÇÃO               | ALIMENTO                                     | QUANTIDADE | MEDIDA CASEIRA           |
|------------------------|----------------------------------------------|------------|--------------------------|
| <b>Desjejum</b>        | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca                 |
|                        | Adoçante                                     | 0,8g       | 1 sachê                  |
|                        | Pão integral                                 | 60g        | 2 fatias                 |
|                        | Manteiga e geleia diet                       | 10/ 15g    | 1 sachê de cada          |
| <b>Colação</b>         | Fruta                                        | 120g       | 1 unidade ou fatia média |
|                        | Fruta                                        | 120g       | 1 unidade ou fatia média |
|                        | Arroz integral                               | 150g       | 3 colheres de sopa       |
|                        | Feijão                                       | 120g       | 2 conchas                |
| <b>Almoço</b>          | Carne                                        | 150g       | 1 porção média           |
|                        | Guarnição                                    | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Legumes                                      | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Salada crua e cozida                         | 120g       | 6-8 colheres de sopa     |
|                        | Fruta                                        | 120g       | 1 unidade ou fatia média |
|                        | Fruta                                        | 120g       | 1 unidade ou fatia média |
|                        | Fruta                                        | 120g       | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Lanche da tarde</b> | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca                 |
|                        | Adoçante                                     | 0,8g       | 1 sachê                  |
|                        | Pão integral                                 | 60g        | 2 fatias                 |
|                        | Manteiga e geleia diet                       | 10g / 15g  | 1 sachê de cada          |
| <b>Jantar</b>          | Fruta                                        | 120g       | 1 unidade ou fatia média |
|                        | Arroz integral                               | 150g       | 5 colheres de sopa       |
|                        | Feijão                                       | 120g       | 2 conchas                |
|                        | Carne                                        | 120g       | 1 porção média           |
|                        | Guarnição                                    | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Legumes                                      | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Salada crua e cozida                         | 120g       | 6-8 colheres de sopa     |
| <b>Ceia</b>            | Pudim ou gelatina diet                       | 100g       | 1 pote                   |
|                        | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca                 |
|                        | Adoçante                                     | 0,8g       | 1 sachê                  |
|                        | Pão integral                                 | 60g        | 2 fatias                 |
| <b>Ceia</b>            | Manteiga e geléia diet                       | 10g/ 15g   | 1 sachê de cada          |
|                        | Manteiga e geléia diet                       | 10g/ 15g   | 1 sachê de cada          |

### **9.3 DIETA LAXATIVA**

#### **Objetivo**

Aumentar o consumo de fibras para acelerar o trânsito intestinal e a excreção fecal.

#### **Indicação**

Pacientes com constipação intestinal por diversas causas (maus hábitos alimentares, falta de horários regulares, reações adversas do uso de medicamentos, pacientes acamados ou com motilidade intestinal reduzida); doenças do intestino grosso (que levam a insuficiência na produção ou na passagem do bolo fecal por obstrução), neuropatia, neoplasias intestinais, hemorróidas, etc.

#### **Características da dieta**

- Normocalórica
- Normoglicídica
- Normolipídica
- Normoproteica
- Composta por alimentos laxativos, com 25 a 35 gramas de fibras, com preferência por fibras solúveis.

#### **Alimentos permitidos/preferências**

- Frutas com casca, sementes ou bagaço.
- Cereais, pães e biscoitos integrais.
- Preferir as frutas in natura e verduras e legumes crus.
- Consumo de papa laxativa padronizada pelo HMSJ.
- Granola, cereais e aveia.

#### **Alimentos a serem evitados e/ou proibidos**

- Alimentos gordurosos e frituras.
- Alimentos ricos em açúcar.

#### **Cálculo dietético**

Preconizar atingir a recomendação de fibras de no mínimo 25 gramas por dia, podendo chegar nesta dieta até 35 gramas.



| <b>Nutriente</b> | <b>Composição %</b> |
|------------------|---------------------|
| Proteínas        | 10 a 15%            |
| Carboidratos     | 55 a 75%            |
| Lipídeos         | 15 a 30%            |
| Calorias         | 2200 a 2300kcal     |

Fonte: IOM/2005<sup>5</sup>

### Modelo de cardápio

| <b>REFEIÇÃO</b>        | <b>ALIMENTO</b>                              | <b>QUANTIDADE</b> | <b>MEDIDA CASEIRA</b>    |
|------------------------|----------------------------------------------|-------------------|--------------------------|
| <b>Desjejum</b>        | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 250ml             | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/ adoçante                             | 10g/ 1,6g         | 2 sachês                 |
|                        | Pão integral                                 | 60g               | 2 fatias                 |
|                        | Manteiga, geleia ou mel                      | 10g/ 15g          | 1 sachê de cada          |
| <b>Colação</b>         | Fruta laxativa                               | 120g              | 1 unidade ou fatia média |
|                        | Fruta laxativa                               | 120g              | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Almoço</b>          | Arroz integral                               | 150g              | 6 colheres de sopa       |
|                        | Feijão                                       | 120g              | 2 conchas                |
|                        | Carne                                        | 150g              | 1 porção média           |
|                        | Guarnição                                    | 75g               | 4 colheres de sopa       |
|                        | Legumes                                      | 75g               | 4 colheres de sopa       |
|                        | Salada crua e cozida                         | 120g              | 6-8 colheres de sopa     |
|                        | Fruta laxativa                               | 120g              | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Lanche da tarde</b> | Iogurte                                      | 90g               | 1 pote de bandeja        |
|                        | Granola                                      | 30g               | 3 colheres de sopa       |
|                        | Fruta laxativa                               | 120g              | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Jantar</b>          | Arroz integral                               | 150g              | 6 colheres de sopa       |
|                        | Feijão                                       | 120g              | 2 conchas                |
|                        | Carne                                        | 150g              | 1 porção média           |
|                        | Guarnição                                    | 75g               | 4 colheres de sopa       |
|                        | Legumes                                      | 75g               | 4 colheres de sopa       |
|                        | Salada crua e cozida                         | 120g              | 6-8 colheres de sopa     |
|                        | Pudim                                        | 100g              | 1 pote                   |
| <b>Ceia</b>            | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 250ml             | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/ adoçante                             | 10g/ 1,6g         | 2 sachês                 |
|                        | Pão integral                                 | 60g               | 2 fatias                 |
|                        | Manteiga, geleia ou mel                      | 10g/ 15g          | 1 sachê de cada          |

## **9.4 DIETA SEM RESÍDUOS OU PARA DIARREIA**

### **Objetivo**

Reduzir a quantidade de resíduos alimentares no lúmen intestinal e o volume das fezes, auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia, prevenir desidratação e perda de peso.

### **Indicação**

Pacientes com quadro de diarreia.

### **Características da dieta**

- Normocalórica
- Normoglicídica
- Hipolipídica
- Normoproteica
- Aumentada em fibras solúveis
- Isenta em lactose

### **Alimentos permitidos/preferências**

- Frutas: maçã, pera e goiaba sem casca; banana prata e banana maçã. As frutas também podem ser cozidas.
- Legumes: cenoura, chuchu, batata inglesa.
- Água de coco e bebidas isotônicas.
- Sucos de frutas coados e diluídos: maçã, limão, caju, goiaba.
- Arroz, creme de arroz, farinha de arroz, biscoito de água e sal, maisena, macarrão, pão branco, polvilho, torrada, tapioca.
- Gelatina dietética.

### **Alimentos a serem evitados e/ou proibidos**

- Alimentos com lactose (leite e derivados, iogurte, margarina).
- Alimentos que contêm sacarose (doces concentrados, mel, pães e biscoitos doces, pudins).
- Alimentos ricos em gordura (frituras, maionese, abacate).
- Bolos, alimentos integrais, hortaliças e frutas laxantes.
- Legumes hiper fermentativos: couve flor, repolho, brócolis, pimentão, batata doce.

## Cálculo dietético

| Nutriente    | Composição %    |
|--------------|-----------------|
| Proteínas    | 10 a 15%        |
| Carboidratos | 55 a 75%        |
| Lipídeos     | 15 a 30%        |
| Calorias     | 2200 a 2300kcal |

Fonte: IOM/2005<sup>5</sup>

## Modelo de cardápio

| REFEIÇÃO               | ALIMENTO                          | QUANTIDADE | MEDIDA CASEIRA         |
|------------------------|-----------------------------------|------------|------------------------|
| <b>Desjejum</b>        | Leite sem lactose                 | 150ml      | 1 copo                 |
|                        | Chá de ervas                      | 150ml      | 1 copo                 |
|                        | Adoçante                          | 0,8g       | 1 sachê                |
|                        | Bolacha salgada ou rosca paulista | 40g        | 8 unidades             |
|                        | Geleia diet                       | 15g        | 1 sachê                |
|                        | Fruta cozida                      | 100g       | 1 unidade média        |
| <b>Colação</b>         | Fruta cozida                      | 100g       | 1 unidade média        |
| <b>Almoço</b>          | Arroz branco                      | 150g       | 4 colheres de sopa     |
|                        | Carne com pouca gordura           | 150g       | 1 porção média         |
|                        | Guarnição                         | 75g        | 4 colheres de sopa     |
|                        | Legumes cozidos                   | 75g        | 4 colheres de sopa     |
|                        | Salada cozida                     | 40g        | 2 colheres de sopa     |
|                        | Fruta cozida                      | 100g       | 1 unidade média        |
| <b>Lanche da tarde</b> | Chá de ervas                      | 150ml      | 1 copo                 |
|                        | Adoçante                          | 0,8g       | 1 sachê                |
|                        | Água de coco                      | 200ml      | 1 embalagem Tetra Pack |
|                        | Pão francês                       | 50g        | 1 unidade              |
|                        | Geleia diet                       | 15g        | 1 sachê                |
|                        | Fruta cozida                      | 100g       | 1 unidade              |
| <b>Jantar</b>          | Arroz branco                      | 150g       | 4 colheres de sopa     |
|                        | Carne com pouca gordura           | 150g       | 1 porção média         |
|                        | Guarnição                         | 75g        | 4 colheres de sopa     |
|                        | Legumes cozidos                   | 75g        | 4 colheres de sopa     |
|                        | Salada cozida                     | 40g        | 2 colheres de sopa     |
|                        | Gelatina diet                     | 100g       | 1 pote de sobremesa    |
| <b>Ceia</b>            | Leite sem lactose                 | 150ml      | 1 copo                 |
|                        | Chá de ervas                      | 150ml      | 1 copo                 |
|                        | Adoçante                          | 0,8g       | 1 sachê                |
|                        | Bolacha salgada ou rosca paulista | 40g        | 8 unidades             |
|                        | Geleia diet                       | 15g        | 1 sachê                |

## 9.5 DIETA HIPOLIPÍDICA

### Objetivo

Fornecer baixa quantidade de gordura (de 20 a 25% do VET da dieta) e com perfil lipídico adequado.

### Indicação

Prevenir e/ou aliviar os sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorreia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes absorptivas, doenças cardiovasculares e dislipidemias.

### Características da dieta

- Normocalórica
- Normoglicídica
- Hipolipídica
- Normoproteica
- Isenta de lactose

### Alimentos permitidos/preferências

- Leite e iogurte desnatado, queijos magros.
- Carnes magras assadas, grelhadas ou cozidas.
- Vegetais crus ou cozidos, saladas verdes variadas.
- Geleia de frutas e mel.

### Alimentos a serem evitados e/ou proibidos

- Manteiga, margarina, creme de leite, molhos prontos, frituras e maionese.
- Queijos amarelos e leite integral, leite de coco.
- Biscoito recheado, bolos e produtos panificados.

### Cálculo dietético

Neste caso, deve-se preconizar o mínimo de lipídeos contidos na recomendação de macronutrientes.\*

| Nutriente    | Composição %    |
|--------------|-----------------|
| Proteínas    | 10 a 15%        |
| Carboidratos | 55 a 75%        |
| Lipídeos     | 15* a 30%       |
| Calorias     | 2200 a 2300kcal |

Fonte: IOM/2005<sup>5</sup>

## Modelo de cardápio

| REFEIÇÃO               | ALIMENTO                                      | QUANTIDADE | MEDIDA CASEIRA       |
|------------------------|-----------------------------------------------|------------|----------------------|
| <b>Desjejum</b>        | Café com leite desnatado (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca             |
|                        | Açúcar/ adoçante                              | 10g/ 1,6g  | 2 sachês             |
|                        | Pão fatiado                                   | 50g        | 2 fatias             |
|                        | Geleia ou mel                                 | 15g        | 1 sachê              |
| <b>Colação</b>         | Fruta                                         | 120g       | 1 unidade média      |
|                        | Fruta                                         | 120g       | 1 unidade média      |
| <b>Almoço</b>          | Arroz branco                                  | 150g       | 6 colheres de sopa   |
|                        | Feijão sem gordura                            | 120g       | 2 conchas            |
|                        | Carne sem gordura                             | 150g       | 1 porção média       |
|                        | Guarnição sem gordura*                        | 75g        | 4 colheres de sopa   |
|                        | Legumes                                       | 75g        | 4 colheres de sopa   |
|                        | Salada crua e cozida                          | 120g       | 6-8 colheres de sopa |
|                        | Fruta                                         | 120g       | 1 unidade média      |
| <b>Lanche da tarde</b> | Café com leite desnatado (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca             |
|                        | Açúcar/ adoçante                              | 10g/ 1,6g  | 2 sachês             |
|                        | Pão francês                                   | 50g        | 1 unidade            |
|                        | Geleia ou mel                                 | 15g        | 1 sachê              |
| <b>Jantar</b>          | Fruta                                         | 120g       | 1 unidade média      |
|                        | Arroz branco                                  | 150g       | 6 colheres de sopa   |
|                        | Feijão sem gordura                            | 120g       | 1 concha             |
|                        | Carne sem gordura                             | 150g       | 1 porção média       |
|                        | Guarnição sem gordura*                        | 75g        | 4 colheres de sopa   |
|                        | Legumes                                       | 75g        | 4 colheres de sopa   |
|                        | Salada crua e cozida                          | 120g       | 6-8 colheres de sopa |
| <b>Ceia</b>            | Gelatina                                      | 120g       | 1 pote de sobremesa  |
|                        | Café com leite desnatado (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca             |
|                        | Açúcar/ adoçante                              | 10g/ 1,6g  | 2 sachês             |
|                        | Pão massinha                                  | 50g        | 1 unidade            |
|                        | Geleia ou mel                                 | 15g        | 1 sachê              |
|                        | Fruta                                         | 120g       | 1 unidade média      |

## 9.6 DIETA HIPERPROTEICA

### Objetivo

Fornecer dieta com aporte proteico aumentado, cuja relação caloria/proteína seja adequada, a fim de produzir balanço nitrogenado positivo.

### Indicação

Pacientes em estado de hipercatabolismo e desnutrição, outras situações com aumento das necessidades de proteína, como: grandes queimados e grandes cirurgias.

### Características da dieta

- Normocalórica
- Normoglicídica
- Normolipídica
- Hiperproteica

### Alimentos permitidos/preferências

- Leite e derivados.
- Ovos, carnes e frango.
- Leguminosas, frutas e verduras.
- Suplementos e módulos proteicos.
- Para diabéticos utilizar pão integral e adoçante.

### Alimentos a serem evitados e/ou proibidos

- Alimentos gordurosos.
- Embutidos
- Temperos industrializados

### Cálculo dietético

Preconizar o aumento da recomendação de proteína para até 20% da dieta “livre/normal”. \*

| Nutriente    | Composição %    |
|--------------|-----------------|
| Proteínas    | 10 a 15%*       |
| Carboidratos | 55 a 75%        |
| Lipídeos     | 15 a 30%        |
| Calorias     | 2200 a 2300kcal |

Fonte:IOM/2005<sup>5</sup>

## Modelo de cardápio

| REFEIÇÃO               | ALIMENTO                                     | QUANTIDADE | MEDIDA CASEIRA           |
|------------------------|----------------------------------------------|------------|--------------------------|
| <b>Desjejum</b>        | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 250 ml     | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/ adoçante                             | 10g/ 1,6g  | 2 sachês                 |
|                        | Pão fatiado                                  | 50g        | 2 fatias                 |
|                        | Manteiga, geleia ou mel                      | 10g/ 15g   | 1 sachê de cada          |
|                        | Queijo prato                                 | 15g        | 1 fatia média            |
|                        | Fruta                                        | 120g       | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Colação</b>         | Vitamina de fruta:                           | 200ml      | 1 copo médio             |
|                        | Leite integral                               | 140ml      | 1 copo pequeno           |
|                        | Fruta (banana, maçã, mamão)                  | 100g       | 1 fatia ou 1 unidade     |
|                        | Açúcar/ adoçante                             | 5g/ 0,8g   | 1 sachê                  |
| <b>Almoço</b>          | Arroz parboilizado                           | 150g       | 6 colheres de sopa       |
|                        | Feijão                                       | 120g       | 2 conchas                |
|                        | Carne                                        | 150g       | 1 porção média           |
|                        | Ovo (cozido, omelete)                        | 50g        | 1 unidade                |
|                        | Guarnição                                    | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Legumes                                      | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Salada crua e cozida                         | 120g       | 6-8 colheres de sopa     |
|                        | Fruta                                        | 120g       | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Lanche da tarde</b> | Café com leite (50% café 50% leite)          | 250ml      | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/ adoçante                             | 10g/ 1,6g  | 2 sachês                 |
|                        | Pão francês                                  | 50g        | 1 unidade                |
|                        | Manteiga, geleia ou mel                      | 10g/ 15g   | 1 sachê de cada          |
|                        | Presunto sem gordura                         | 15g        | 1 fatia                  |
|                        | Fruta                                        | 120g       | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Jantar</b>          | Arroz parboilizado                           | 150g       | 6 colheres de sopa       |
|                        | Feijão                                       | 120g       | 2 conchas cheias         |
|                        | Carne                                        | 200g       | 1 ½ porção média         |
|                        | Guarnição                                    | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Legumes                                      | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Salada crua e cozida                         | 120g       | 6-8 colheres de sopa     |
|                        | Pudim                                        | 120g       | 1 pote                   |
| <b>Ceia</b>            | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/ adoçante                             | 10g/ 1,6g  | 2 sachês                 |
|                        | Pão massinha                                 | 50g        | 1 unidade                |
|                        | Manteiga, geleia ou mel                      | 10g/ 15g   | 1 sachê de cada          |

### Observações:

- No almoço acrescentar 1 ovo e mais 1 opção de carne. A preparação do ovo deve ser variada: frito, cozido, pochê, omelete ou mexido.
- No jantar servir 1 ½ porções de carne.

## 9.7 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA

### Objetivo

Atender ao aumento das necessidades de proteínas e calorias do paciente.

### Indicação

Para pacientes com aumento da necessidade do consumo de proteínas e calorias, exemplos: grandes queimados, processos de cicatrização tecidual extensos, traumas e fraturas, desnutrição, entre outros.

### Características da dieta

- Hipercalórica
- Normoglicídica
- Normolipídica
- Hiperproteica

### Alimentos permitidos/preferências

- Leite e derivados.
- Ovos, carnes e frango.
- Leguminosas, frutas e verduras.
- Suplementos e módulos proteicos.
- Para diabéticos utilizar pão integral e adoçante.
- Podem ser acrescidas com leite em pó, creme de leite, azeite de oliva, abacate e outros alimentos com alto teor de calorias e preferencialmente nutrientes.

### Alimentos a serem evitados e/ou proibidos

- Alimentos gordurosos.
- Embutidos
- Temperos industrializados

### Cálculo dietético

| Nutriente    | Composição %    |
|--------------|-----------------|
| Proteínas    | 10 a 15%        |
| Carboidratos | 55 a 75%        |
| Lipídeos     | 15 a 30%        |
| Calorias     | 2200 a 2300kcal |

Fonte: IOM/2005<sup>5</sup>



## Modelo de cardápio

| REFEIÇÃO        | ALIMENTO                                     | QUANTIDADE | MEDIDA CASEIRA               |
|-----------------|----------------------------------------------|------------|------------------------------|
| Desjejum        | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca                     |
|                 | Açúcar/ adoçante                             | 10g/ 1,6g  | 2 sachês                     |
|                 | Pão fatiado                                  | 100g       | 4 fatias                     |
|                 | Manteiga, geleia ou mel                      | 20g/ 30g   | 2 sachês de cada             |
|                 | Queijo prato                                 | 30g        | 2 fatias média               |
|                 | Fruta                                        | 120g       | 1 unidade ou fatia média     |
| Colaço          | Vitamina de fruta:                           | 200ml      | 1 copo médio                 |
|                 | Leite integral                               | 140ml      | 1 copo pequeno               |
|                 | Fruta (banana, maçã, mamão)                  | 50g        | ½ fatia ou ½ unidade pequena |
|                 | Açúcar/ adoçante                             | 5g/ 0,8g   | 1 sachê                      |
| Almoço          | Arroz parboilizado                           | 200g       | 8 colheres de sopa           |
|                 | Feijão                                       | 150g       | 2 conchas cheias             |
|                 | Carne                                        | 150g       | 1 porção média               |
|                 | Ovo                                          | 50g        | 1 unidade                    |
|                 | Guarnição                                    | 90g        | 5 colheres de sopa           |
|                 | Legumes                                      | 90g        | 5 colheres de sopa           |
|                 | Salada crua e cozida                         | 120g       | 6-8 colheres de sopa         |
|                 | Fruta                                        | 120g       | 1 unidade ou fatia média     |
| Lanche da tarde | Café com leite (50% café 50% leite)          | 250ml      | 1 caneca                     |
|                 | Açúcar/ adoçante                             | 10g/ 1,6g  | 2 sachês                     |
|                 | Pão francês                                  | 100g       | 2 unidades                   |
|                 | Manteiga, geleia ou mel                      | 20g/ 30g   | 2 sachê de cada              |
|                 | Presunto sem gordura                         | 30g        | 2 fatias                     |
|                 | Fruta                                        | 120g       | 1 unidade ou fatia média     |
| Jantar          | Arroz parboilizado                           | 200g       | 8 colheres de sopa           |
|                 | Feijão                                       | 150g       | 2 conchas cheias             |
|                 | Carne                                        | 200g       | 1 ½ porções médias           |
|                 | Guarnição                                    | 90g        | 5 colheres de sopa           |
|                 | Legumes                                      | 90g        | 5 colheres de sopa           |
|                 | Salada crua e cozida                         | 120g       | 6-8 colheres de sopa         |
|                 | Pudim                                        | 120g       | 1 pote                       |
| Ceia            | Café com leite integral (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca                     |
|                 | Açúcar / adoçante                            | 10g/ 1,6g  | 2 sachês                     |
|                 | Pão massinha                                 | 100g       | 2 unidades                   |
|                 | Manteiga, geleia ou mel                      | 20g/ 30g   | 2 sachês de cada             |
|                 | Queijo                                       | 15g        | 1 fatia                      |

### Observações:

- No almoço acrescentar 1 ovo e mais 1 opção de carne. A preparação do ovo deve ser variada: frito, cozido, pochê, omelete ou mexido.
- No jantar servir 1 ½ porções de carne.

## 9.8 DIETA PARA NEUTROPÊNICO

### Objetivo

Oferecer ao paciente dieta com o mínimo de contaminação e bactérias quanto seja possível.

### Indicação

Para pacientes em estado de neutropenia (baixa imunidade).

### Características da dieta

- Normocalórica
- Normoglicídica
- Normoproteica
- Isenta de alimentos com alto teor fúngico
- Alimentos predominantemente cozidos

### Alimentos permitidos/preferências

- Frutas: servir somente a polpa das frutas de casca grossa e frutas de casca fina servir somente cozidas.
- Vegetais e oleaginosas somente cozidos.
- Leites e derivados somente pasteurizados.
- Carnes e ovos somente bem cozidos.
- Sucos e bebidas pasteurizadas.
- Pães e torradas.
- Água mineral

### Alimentos a serem evitados e/ou proibidos

- Frutas e legumes crus.
- Verduras/folhosos.
- Alimentos gordurosos.
- Alimentos com adição de probióticos.
- Iogurtes e bebidas lácteas.
- Bebida fermentada.

### Cálculo dietético

| Nutriente    | Composição %    |
|--------------|-----------------|
| Proteínas    | 10 a 15%        |
| Carboidratos | 55 a 75%        |
| Lipídeos     | 15 a 30%        |
| Calorias     | 2200 a 2300kcal |

Fonte: IOM/2005<sup>5</sup>

## Modelo de cardápio

| REFEIÇÃO               | ALIMENTO                            | QUANTIDADE | MEDIDA CASEIRA           |
|------------------------|-------------------------------------|------------|--------------------------|
| <b>Desjejum</b>        | Café com leite (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar / adoçante                   | 10g/ 1,6g  | 2 sachês                 |
|                        | Pão fatiado                         | 50g        | 2 fatias                 |
|                        | Manteiga, geleia ou mel             | 10g / 15g  | 1 sachê de cada          |
| <b>Colação</b>         | Fruta cozida                        | 100g       | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Almoço</b>          | Arroz parboilizado                  | 150g       | 6 colheres de sopa       |
|                        | Feijão                              | 120g       | 2 conchas                |
|                        | Carne                               | 150g       | 1 porção média           |
|                        | Guarnição                           | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Legumes                             | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Salada crua e cozida                | 120g       | 6-8 colheres de sopa     |
|                        | Fruta cozida                        | 100g       | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Lanche da tarde</b> | Café com leite (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/ adoçante                    | 10g/ 1,6g  | 2 sachês                 |
|                        | Pão francês                         | 50g        | 1 unidade                |
|                        | Manteiga, geleia ou mel             | 10g / 15g  | 1 sachê de cada          |
| <b>Jantar</b>          | Fruta cozida                        | 100g       | 1 unidade ou fatia média |
|                        | Arroz parboilizado                  | 150g       | 6 colheres de sopa       |
|                        | Feijão                              | 120g       | 2 conchas                |
|                        | Carne                               | 150g       | 1 porção média           |
|                        | Guarnição                           | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Legumes                             | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Salada cozida                       | 120g       | 6-8 colheres de sopa     |
| <b>Ceia</b>            | Pudim                               | 120g       | 1 pote                   |
|                        | Café com leite (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/ adoçante                    | 10g/ 1,6g  | 2 sachês                 |
|                        | Pão massinha                        | 50g        | 1 unidade                |
|                        | Manteiga, geleia ou mel             | 10g / 15g  | 1 sachê de cada          |

## **9.9 DIETA PARA TRANSPLANTE RENAL**

### **Objetivo**

Oferecer ao paciente dieta com baixa quantidade de potássio e sódio e segura nutricionalmente.

### **Indicação**

Pacientes renais crônicos e recém transplantados.

### **Características da dieta**

- Normocalórica
- Normoglicídica
- Normoproteica
- Isenta de alimentos com alto teor fúngico
- Alimentos predominantemente cozidos
- Preferencialmente hipossódica

### **Alimentos permitidos/preferências**

- Queijo branco
- Verduras e legumes somente cozidos cozidos
- Preferir pães e massas integrais
- Pacientes diabéticos: utilizar pães e massas integrais, seguindo também orientação para DM.

### **Alimentos a serem evitados e/ou proibidos**

- Embutidos
- Temperos industrializados
- Picles, azeitonas, palmitos e conservas
- Molhos industrializados
- Queijos curados e gordurosos
- Carne de porco

### **Observações:**

- Sódio
  - Seguir recomendação de sódio para alimentação saudável- até 2 gramas/dia.
  - Caso o paciente seja hipertenso, a dieta deve ser hipossódica.
- Potássio
  - Restrito para pacientes internados.
- Pacientes recém transplantados
  - Obrigatoriamente a dieta deve ser restrita em potássio e sódio.
  - Sem feijão.
  - Alimentos ricos em potássio: Beterraba, batata, batata doce, couve manteiga, água de coco, espinafre, molho de tomate, banana, pêssego, frutas cristalizadas, etc.

## Cálculo dietético

| Nutriente    | Composição %    |
|--------------|-----------------|
| Proteínas    | 10 a 15%        |
| Carboidratos | 55 a 75%        |
| Lipídeos     | 15 a 30%        |
| Calorias     | 2200 a 2300kcal |

Fonte:IOM/2005<sup>5</sup>

## Modelo de cardápio

| REFEIÇÃO               | ALIMENTO                            | QUANTIDADE | MEDIDA CASEIRA           |
|------------------------|-------------------------------------|------------|--------------------------|
| <b>Desjejum</b>        | Café com leite (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar / adoçante                   | 10g/ 1,6g  | 2 sachês                 |
|                        | Pão fatiado                         | 50g        | 2 fatias                 |
|                        | Manteiga, geleia ou mel             | 10g/ 15g   | 1 sachê de cada          |
|                        | Fruta cozida                        | 100g       | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Colação</b>         | Fruta cozida                        | 100g       | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Almoço</b>          | Arroz parboilizado                  | 150g       | 6 colheres de sopa       |
|                        | Feijão                              | 120g       | 2 conchas                |
|                        | Carne                               | 150g       | 1 porção média           |
|                        | Guarnição                           | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Legumes                             | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Salada cozida                       | 40g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Fruta cozida                        | 100g       | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Lanche da tarde</b> | Café com leite (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/ adoçante                    | 10g/ 1,6g  | 2 sachês                 |
|                        | Pão francês                         | 50g        | 1 unidade                |
|                        | Manteiga, geleia ou mel             | 10g / 15g  | 1 sachê de cada          |
|                        | Fruta cozida                        | 100g       | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Jantar</b>          | Arroz parboilizado                  | 150g       | 6 colheres de sopa       |
|                        | Feijão                              | 120g       | 1 concha                 |
|                        | Carne                               | 150g       | 1 porção média           |
|                        | Guarnição                           | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Legumes                             | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Salada cozida                       | 40g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Pudim                               | 120g       | 1 pote                   |
| <b>Ceia</b>            | Café com leite (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/ adoçante                    | 10g/ 1,6g  | 2 sachês                 |
|                        | Pão massinha                        | 50g        | 1 unidade                |
|                        | Manteiga, geleia ou mel             | 10g / 15g  | 1 sachê de cada          |

## 9.10 DIETA SEM GLÚTEN

### Objetivo

Fornecer dieta isenta de glúten.

### Indicação

Pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais ou não.

### Características da dieta

- Normocalórica
- Normoglicídica
- Normolipídica
- Normoproteica
- Sem alimentos que contenham glúten ou traços de glúten.

### Alimentos permitidos/preferências

- Todos os legumes, frutas e verduras.
- Todos os tipos de carnes e de preferência magras.
- Pães, biscoitos e outros produtos de panificação sem glúten.
- Macarrão e outras massas a base de farinhas sem glúten.

### Alimentos a serem evitados e/ou proibidos

- Todos os produtos a base de farinha ou não, que contenham glúten ou traços de glúten em sua composição.

### Observações:

- A dieta sem glúten deve ser manuseada em ambiente separado das demais dietas ou então manuseá-la no ambiente limpo, antes de manusear as demais dietas.
- É muito importante o cuidado na manipulação da dieta sem glúten para que não haja contaminação cruzada dos alimentos.
- Alguns pacientes podem ter dieta sem glúten e sem lactose associadas.
- Para dietas com alteração de consistência, observar com atenção os produtos que podem ser consumidos.

### Cálculo dietético

| Nutriente    | Composição %    |
|--------------|-----------------|
| Proteínas    | 10 a 15%        |
| Carboidratos | 55 a 75%        |
| Lipídeos     | 15 a 30%        |
| Calorias     | 2200 a 2300kcal |

Fonte: IOM/2005<sup>5</sup>

## 9.11 DIETA SEM LACTOSE

### Objetivo

Fornecer dieta isenta de lactose.

### Indicação

Pacientes com intolerância a lactose por deficiência de lactase, doenças inflamatórias intestinais e outros casos onde se faz necessária a exclusão de lactose da dieta.

### Características da dieta

- Normocalórica
- Normoglicídica
- Normolipídica
- Normoproteica
- Sem alimentos que contenham lactose.

### Alimentos permitidos/preferências

- Todos os legumes, frutas e verduras.
- Todos os tipos de carnes e de preferência magras.
- Queijo, leite, requeijão e outros derivados do leite, sem lactose.
- Pães e produtos de panificação sem lactose.

### Alimentos a serem evitados e/ou proibidos

- Alimentos que contenham lactose ou traços de lactose em sua composição.

### Cálculo dietético

| Nutriente    | Composição %    |
|--------------|-----------------|
| Proteínas    | 10 a 15%        |
| Carboidratos | 55 a 75%        |
| Lipídeos     | 15 a 30%        |
| Calorias     | 2200 a 2300kcal |

Fonte: IOM/2005<sup>5</sup>

## 9.12 DIETA VEGETARIANA E DIETA OVOLACTOVEGETARIANA

### Objetivo

Manter o estado nutricional adequado de pacientes que preferem excluir da dieta produtos de origem animal ou consumir ovos e leite como fonte proteica.

### Indicação

Paciente que exclua todos ou alguns produtos de origem animal do seu cardápio, seja por crenças religiosas, preocupações com a saúde, considerações ambientais, assuntos humanitários, éticos, razões econômicas ou políticas<sup>8</sup>.

### Características da dieta

- Normoglicídica.
- Normocalórica.
- Hipo a normoproteica.
- Normo a hiperlipídica.

### Alimentos permitidos/preferências

- Legumes, frutas e verduras.
- Arroz, feijão, polenta, grãos e oleaginosas.
- Para ovolactovegetarianos: ovos, leite e derivados de leite.

### Alimentos a serem evitados e/ou proibidos

- Carnes e produtos derivados, embutidos, etc.

### Observações:

- Almoço e jantar:
  - 1 porção de leguminosa (feijão, lentilha, grão de bico, ervilha, etc).
  - 2 opções de legumes cozidos
  - 1 a 2 saladas cruas
- Podem ser preparados receitas elaboradas contendo apenas legumes e verduras ou ovos e leite, conforme prescrição da dieta do paciente.

### Cálculo dietético

| Nutriente    | Composição %    |
|--------------|-----------------|
| Proteínas    | 10 a 15%        |
| Carboidratos | 55 a 75%        |
| Lipídeos     | 15 a 30%        |
| Calorias     | 2200 a 2300kcal |

Fonte: IOM/2005<sup>5</sup>



### **9.13 DIETA PARA PREPARO DE EXAME**

#### **Objetivo**

Ofertar ao paciente dieta com mínima quantidade de resíduos.

#### **Indicação**

Para pacientes em preparo de exames que necessitem do trato gastrointestinal sem resíduos alimentares.

#### **Características da dieta**

- Dieta hipocalórica
- Dieta hipoproteica
- Dieta hiperglicídica
- Sem resíduos, lactose e gordura
- Com alimentos com baixa fermentação

#### **Alimentos permitidos/preferências**

- Ovos cozidos, peixe ou frango desfiado
- Batata, chuchu, cenoura e abobrinha sem casca
- Banana, maçã e pêra cozidas e sem casca
- Bolacha de água e sal
- Torradas
- Pão fatiado sem casca
- Sopa cremosa (contendo os ingredientes acima mencionados)
- Suco de laranja, limão ou maracujá, coados e diluídos
- Chás claros

#### **Alimentos a serem evitados e/ou proibidos**

- Leite e derivados
- Gordura e óleos
- Temperos industrializados
- Frutas e verduras
- Alimentos integrais
- Sucos artificiais
- Carne vermelha
- Embutidos e outros alimentos industrializados

## Modelo de cardápio

| REFEIÇÃO               | ALIMENTO                                         | QUANTIDADE | MEDIDA CASEIRA           |
|------------------------|--------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| <b>Desjejum</b>        | Pão fatiado sem casca                            | 25g        | 1 fatia                  |
|                        | Chá                                              | 250ml      | 1 copo                   |
| <b>Colação</b>         | Banana cozida                                    | 1 unidade  | 1 pote de sobremesa      |
| <b>Almoço</b>          | Sopa cremosa de frango, batata, cenoura e chuchu | 500ml      | 1 marmita média          |
|                        | Gelatina                                         | 100ml      | 1 pote de sobremesa      |
| <b>Lanche da tarde</b> | Torrada                                          | 4 unidades | 2 pacotes                |
|                        | Chá                                              | 250ml      | 1 copo                   |
|                        | Maçã cozida                                      | 1 unidade  | 1 pote de sobremesa      |
| <b>Jantar</b>          | Batata amassada                                  | 100g       | 1 colher de servir cheia |
|                        | Frango desfiado, temperado com sal               | 80g        | 3 colheres de sopa       |
|                        | Cenoura cozida                                   | 40g        | 2 colheres de sopa       |
|                        | Gelatina                                         | 100ml      | 1 pote de sobremesa      |
| <b>Ceia</b>            | Bolacha de água e sal                            | 50 gramas  | 5 unidades               |
|                        | Chá                                              | 250ml      | 1 copo                   |

## PROTOCOLO DE PREPARO PARA EXAME

### DOIS DIAS ANTES DO EXAME

Servir dieta conforme modelo de cardápio.

### NO DIA DO EXAME- 8 HORAS ANTES

Servir dieta líquida restrita e 750ml de suco de laranja, limão ou maracujá, coado, para mistura com laxante.

### NO DIA DO EXAME- 3 HORAS ANTES

Dieta zero.

### 9.14 DIETA ANTICOAGULANTE

#### Objetivo

Ofertar ao paciente dieta com quantidade controlada de Vitamina K.

#### Indicação

Para pacientes em uso de anticoagulantes orais.

#### Características da dieta

- Normocalórica
- Normoglicídica
- Hipolipídica
- Normoproteica

#### Alimentos permitidos/preferências

- Queijos e geleias
- Café
- Pães, bolachas e doces com pouca gordura
- Frutas e verduras dentro da tabela de recomendação (a não ser ultrapassada)

#### Alimentos a serem evitados e/ou proibidos

- Quantidade mínima de óleo no preparo dos alimentos.
- Remover cascas de frutas e legumes, pois possuem maior concentração de vitamina K do que a polpa.
- Evitar uso de manteiga e margarina.

#### Cálculo dietético

| Nutriente    | Composição %    |
|--------------|-----------------|
| Proteínas    | 10 a 15%        |
| Carboidratos | 55 a 75%        |
| Lipídeos     | 15 a 30%        |
| Calorias     | 2200 a 2300kcal |

Fonte:IOM/2005<sup>5</sup>

#### Observações

- Poderá ser solicitada a inclusão de **RESTRIÇÃO DE POTÁSSIO** em qualquer uma das

dietas. Neste caso, devem ser excluídos das opções de cardápio os alimentos ricos neste nutriente (tabela abaixo). Devem ser substituídos por outros alimentos pobres em potássio.

| <b>Hortalças e Tubérculos</b>     |                        | <b>Frutas</b>   | <b>Leguminosas e Oleaginosas</b> |
|-----------------------------------|------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Chicória crua                     | Alface lisa            | Banana          | Chocolate ao leite               |
| Couve manteiga crua ou refogada   | Espinafre cru e cozido | Uva passa       | Castanha-de-cajú torrada         |
| Molho, massa ou extrato de tomate | Rabanete cru           | Ameixa          | Castanha-do-Brasil crua          |
| Tomate                            | Batata baroa           | Pêra            | Amendoim torrado                 |
| Aipo                              | Almeirão refogado      | Laranja ou suco | Nozes                            |
| Abóbora                           | Cenoura crua           | Pêssego         | Feijão cozido                    |
| Batata-salsa                      | Inhame                 | Nectarina       | Grão de bico                     |
| Beterraba crua                    | Ervilha em vagem       | Kiwi            | Soja                             |
| Couve-flor                        | Alface crespa crua     |                 |                                  |
| Almeirão cru                      | Batata inglesa         |                 |                                  |

- Quantidade máxima de alimentos com Vitamina K a serem consumidos por dia, não podendo constar todos em um mesmo dia:

| <b>Alimento</b>   | <b>Não ultrapassar</b>     |
|-------------------|----------------------------|
| Figo              | 06 unidades médias         |
| Kiwi              | 02 unidades                |
| Maçã com casca*   | 04 unidades médias         |
| Melancia          | 07 fatias grandes          |
| Pera*             | 06 unidades médias         |
| Uva               | 26 unidades                |
| Brócolis          | 01 ramo médio              |
| Cenoura           | 05 unidades médias         |
| Couve             | 01 colher de sopa média    |
| Couve de bruxelas | 02 colheres de sopa médias |
| Couve flor        | 03 ramos grandes           |
| Espinafre cozido  | 01 colher de sopa média    |
| Pepino com casca* | 01 pepino grande           |
| Repolho           | 02 colheres de sopa cheias |
| Salada de folhas  | 01 colher de sopa cheia    |
| Nozes             | 20 unidades                |
| Óleo de soja      | 04 colheres de sopa        |

\*cascas de frutas e legumes devem ser removidas.

## Modelo de cardápio

| REFEIÇÃO               | ALIMENTO                            | QUANTIDADE | MEDIDA CASEIRA           |
|------------------------|-------------------------------------|------------|--------------------------|
| <b>Desjejum</b>        | Café com leite (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/ adoçante                    | 10g/ 15g   | 2 sachês                 |
|                        | Pão fatiado                         | 50g        | 2 fatias                 |
|                        | Geleia ou mel                       | 10g        | 1 sachê                  |
|                        | Fruta                               | 120g       | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Colação</b>         | Fruta                               | 120g       | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Almoço</b>          | Arroz parboilizado                  | 150g       | 6 colheres de sopa       |
|                        | Feijão                              | 120g       | 2 conchas                |
|                        | Carne                               | 150g       | 1 porção média           |
|                        | Guarnição sem gordura               | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Legumes                             | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Salada crua e cozida                | 120g       | 6-8 colheres de sopa     |
|                        | Fruta                               | 120g       | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Lanche da tarde</b> | Café com leite (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/ adoçante                    | 10g/ 1,6g  | 2 sachês                 |
|                        | Pão francês                         | 50g        | 1 unidade                |
|                        | Manteiga                            | 10g        | 1 sachê                  |
|                        | Fruta                               | 120g       | 1 unidade ou fatia média |
| <b>Jantar</b>          | Arroz parboilizado                  | 150g       | 6 colheres de sopa       |
|                        | Feijão                              | 120g       | 1 concha                 |
|                        | Carne                               | 150g       | 1 porção média           |
|                        | Guarnição sem gordura               | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Legumes                             | 75g        | 4 colheres de sopa       |
|                        | Pudim                               | 120g       | 1 pote                   |
| <b>Ceia</b>            | Café com leite (50% café 50% leite) | 250ml      | 1 caneca                 |
|                        | Açúcar/ adoçante                    | 10g/ 1,6g  | 2 sachês                 |
|                        | Bolacha de água e sal               | 50g        | 1 unidade                |
|                        | Geleia ou mel                       | 10g        | 1 sachê                  |

### **9.15 CANJA**

#### **Indicação**

Pacientes que desejem substituir a refeição prescrita por Canja, torrada e sobremesa.

#### **Características da preparação**

Deve ser consistente e cremosa e conter:

- Frango com no mínimo 100 gramas por porção
- Batata
- 2 opções de legumes
- Arroz
  - Porção final de 500 ml

#### **Alimentos permitidos/preferências**

- Legumes, vegetais e verduras in natura
- Temperos naturais

#### **Alimentos a serem evitados e/ou proibidos**

- Temperos industrializados
- Condimentos picantes
- Embutidos

#### **Observações:**

- A canja deve ser servida com 1 pacote de torradas (com até 3 unidades pequenas).
- Para dietas hipossódicas a canja deverá ser reduzida em sódio.

## **9.16 SOPA**

### **Indicação**

Pacientes que desejem substituir a refeição prescrita por sopa, torrada e sobremesa.

### **Características da preparação**

Deve ser consistente e cremosa e conter:

- 1 opção de carne com no mínimo 100 gramas por porção
- 2 opções de legumes ou verduras
- 1 porção de carboidrato (arroz, macarrão, batata)
  - Porção final de 500 ml

### **Alimentos permitidos/preferências**

- Legumes, vegetais e verduras in natura

### **Alimentos a serem evitados e/ou proibidos**

- Temperos industrializados
- Condimentos picantes
- Embutidos

### **Observações:**

- A sopa deve ser servida com 1 pacote de torradas (com até 3 unidades pequenas).
- Para dietas hipossódicas a sopa deverá ser reduzida em sódio.

## 10. BIBLIOGRAFIA

1. RIBAS, SIMONE AGUSTA; BARBOSA, BÁRBARA CRISTINA M. Adequação da dieta hospitalar: Associação com estado nutricional e diagnóstico clínico. Revista HUPE, Rio de Janeiro, 2017;16:16-23.
- 2.SOUZA, MARIANA DELEGA DE; NAKASATO, MIYOKO. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. O MUNDO DA SAÚDE, São Paulo: 2011;35(2):208-214.
- 3.FERNANDEZ CC, GONZÁLEZ IG, JUÁREZ FMA, ET AL. Deteccion de malnutricion al ingreso em el hospital. Nutrición Hospitalaria. 2003;18(2):95-100.
4. MERTHI VAL, SREBERNICH SM, GONÇALVES GMS, ET AL. In-hospital weight loss, prescribed diet and food acceptance. Arq.Bras. Cir. Dig. 2015;28(1):8-12.
- 5.IOM2005 Institute of Medicine (US). Dietary Reference Intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids (macronutrients). Washington:National Academies Press;2005. 1331p.
6. WORD HEALTH ORGANIZATION – WHO. Reducing salt intake populations: report of a WHO forum and technical meeting. Paris, 2006. p. 23..
- 7.Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes 2017-2018 / Organização José Egídio Paulo de Oliveira, Renan Magalhães Montenegro Junior, Sérgio Vencio. -- São Paulo : Editora Clannad, 2017.
- 8.MARTINS, CRISTINA ET AL. Manual de Dietas Hospitalares. Edita Nutroclínica, 2001.





## INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DO RESULTADO - IMR SEI Nº 0020680242/2024 - HMSJ.SUP.NUT

Joinville, 26 de março de 2024.

### IMR - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DO RESULTADO E QUALIDADE

#### 1. DEFINIÇÃO

1.1 - Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços e medição de resultados, contendo indicadores, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento dos serviços estabelecidas;

1.2 - A fiscalização técnica avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado - IMR, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento (glosa) no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) Não produzir os resultados acordados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) Deixar de utilizar materiais/equipamentos e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à contratada.

1.3 - A utilização do Instrumento de Medição de Resultado - IMR, não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços;

1.4 - Durante a execução do objeto, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

1.5 - A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização - CAF deverá apresentar à CONTRATADA a IMR mensal para manifestação e eventual nova avaliação pela CAF.

a) A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo Fiscal, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador; e

b) Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório e termo de contrato.

1.6 - O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços, sendo vedado atribuir à CONTRATADA a avaliação;

#### 2. INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DO RESULTADO (IMR)

|                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>IMR – Instrumento de Medição de Resultado e Qualidade Serviços de Fornecimento de Refeições</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                     |
|-----------------------------------------------------|
| <b>Uso da Fiscalização Administrativa e Técnica</b> |
|-----------------------------------------------------|

|                                                                                 |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                       |                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| PLANILHA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS LIMPEZA E CONSERVAÇÃO |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                       |                                                              |
| Secretaria                                                                      | Hospital Municipal São José                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                       |                                                              |
| Unidade                                                                         | Hospital Municipal São José                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                       |                                                              |
| Endereço                                                                        | Avenida Getúlio Vargas, 238                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                       |                                                              |
| Contratada                                                                      |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                       |                                                              |
| Tipo e Quantidade de Serviços e Postos Contratados                              | Prestação de serviços contínuos com dedicação exclusiva de fornecimento de refeições (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) |                                                                                                                                                                                                       |                                                              |
| Mês de Referência                                                               |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                       |                                                              |
| Refeições fornecidas                                                            |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                       |                                                              |
| Indicador                                                                       | Serviços                                                                                                                                         | Quantidade de Ocorrência/Pontos                                                                                                                                                                       | Nota - 0 a 10 (Em caso de desconto, é necessário Justificar) |
| 1                                                                               | Modificação do cardápio (almoço ou jantar) sem aviso prévio                                                                                      | Sem ocorrências = 10 pontos<br>01 ocorrências/dia = 08 pontos<br>02 ocorrências/dia = 06 pontos<br>03 ocorrências/dia = 04 pontos<br>04 ocorrências/dia = 02 pontos<br>05 ocorrências/dia = 00 pontos | 10                                                           |
| 2                                                                               | Uma ou mais preparações foram insuficientes                                                                                                      | Sem ocorrências = 10 pontos<br>01 ocorrências/mês = 08 pontos<br>02 ocorrências/mês = 06 pontos<br>03 ocorrências/mês = 04 pontos<br>04 ocorrências/mês = 02 pontos<br>05 ocorrências/mês = 00 pontos | 10                                                           |
| 3                                                                               | Atraso no porcionamento e servimento                                                                                                             | Sem ocorrências = 10 pontos<br>01 ocorrências/mês = 08 pontos<br>02 ocorrências/mês = 06 pontos<br>03 ocorrências/mês = 04 pontos<br>04 ocorrências/mês = 02 pontos<br>05 ocorrências/mês = 00 pontos | 10                                                           |

|                  |                                                                           |                                                                                                                                                                                                       |                                                                     |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 4                | Temperatura adequada dos alimentos preparados para distribuição           | Sem ocorrências = 10 pontos<br>01 ocorrências/mês = 08 pontos<br>02 ocorrências/mês = 06 pontos<br>03 ocorrências/mês = 04 pontos<br>04 ocorrências/mês = 02 pontos<br>05 ocorrências/mês = 00 pontos | 10                                                                  |
| 5                | Cumprimento dos esquemas solicitados                                      | Sem ocorrências = 10 pontos<br>01 ocorrências/mês = 08 pontos<br>02 ocorrências/mês = 06 pontos<br>03 ocorrências/mês = 04 pontos<br>04 ocorrências/mês = 02 pontos<br>05 ocorrências/mês = 00 pontos | 10                                                                  |
| 6                | Boa aparência, cor, e sabor das refeições servidas (almoço e jantar)      | Sem ocorrências = 10 pontos<br>01 ocorrências/mês = 08 pontos<br>02 ocorrências/mês = 06 pontos<br>03 ocorrências/mês = 04 pontos<br>04 ocorrências/mês = 02 pontos<br>05 ocorrências/mês = 00 pontos | 10                                                                  |
| 7                | Gramatura a ser porcionada está incorreta                                 | Sem ocorrências = 10 pontos<br>01 ocorrências/mês = 08 pontos<br>02 ocorrências/mês = 06 pontos<br>03 ocorrências/mês = 04 pontos<br>04 ocorrências/mês = 02 pontos<br>05 ocorrências/mês = 00 pontos | 10                                                                  |
| <b>Serviço</b>   |                                                                           |                                                                                                                                                                                                       |                                                                     |
| <b>Indicador</b> | <b>Serviços</b>                                                           | <b>Quantidade de Ocorrência/pontos</b>                                                                                                                                                                | <b>Nota - 0 a 10 (Em caso de desconto, é necessário justificar)</b> |
| 8                | Profissionais com uniforme adequado e completo, crachá, bem apresentados, | Sem ocorrências = 10 pontos                                                                                                                                                                           | 10                                                                  |

|                                                                   |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                       |            |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                   | seguinto todas as orientações da vigilância sanitária                                            | 01 ocorrências/mês = 08 pontos<br>02 ocorrências/mês = 06 pontos<br>03 ocorrências/mês = 04 pontos<br>04 ocorrências/mês = 02 pontos<br>05 ocorrências/mês = 00 pontos                                |            |
| 9                                                                 | Cordialidade/ respeito com pacientes e equipe                                                    | Sem ocorrências = 10 pontos<br>01 ocorrências/mês = 08 pontos<br>02 ocorrências/mês = 06 pontos<br>03 ocorrências/mês = 04 pontos<br>04 ocorrências/mês = 02 pontos<br>05 ocorrências/mês = 00 pontos | 10         |
| 10                                                                | Equipamentos em adequado funcionamento e utensílios necessários completos no refeitório e copas. | Sem ocorrências = 10 pontos<br>01 ocorrências/mês = 08 pontos<br>02 ocorrências/mês = 06 pontos<br>03 ocorrências/mês = 04 pontos<br>04 ocorrências/mês = 02 pontos<br>05 ocorrências/mês = 00 pontos | 10         |
| <b>Justificativa para descontos ou comentários e observações:</b> |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                       |            |
| <b>Total</b>                                                      |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                       | <b>100</b> |

## 2. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

2.1 A qualidade dos serviços da CONTRATADA serão avaliados por meio dos indicadores conforme tabela do item 1.

2.2 Aos indicadores serão atribuídos pontos de qualidade, conforme critérios apresentados abaixo.

a) Cada indicador contribui com uma quantidade de pontos de qualidade de 0 (zero) e 10 (dez) os quais resultarão em valores finais entre 0 (zero) e 100 (cem).

| <b>INDICADOR 1 - Modificação do cardápio (almoço ou jantar) sem aviso prévio</b> |                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ITEM</b>                                                                      | <b>DESCRIÇÃO</b>                                                                                                                            |
| Finalidade e meta a cumprir                                                      | O cardápio deve sempre ser seguido conforme o planejado e todas as alterações devem ser comunicadas com no mínimo 24 horas de antecedência. |
| Instrumento de medição                                                           | Constatação in loco.                                                                                                                        |
| Forma de acompanhamento                                                          | Pessoal. Pelo Fiscal/Subfiscal do Contrato.                                                                                                 |
| Periodicidade                                                                    | Diário                                                                                                                                      |
| Mecanismo de                                                                     | Nota de 0 (zero) a 10 (dez) sendo “10” o serviço prestado corretamente de forma                                                             |

|         |                                                                     |
|---------|---------------------------------------------------------------------|
| Cálculo | integral conforme contrato e “0” o serviço totalmente não prestado. |
|---------|---------------------------------------------------------------------|

**INDICADOR 2 - Uma ou mais preparações foram insuficientes**

| ITEM                        | DESCRIÇÃO                                                                                                                                            |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Finalidade e meta a cumprir | As quantidades das preparações devem ser suficientes para porcionar para todos que foram pedidos, considerando a margem de preparação a mais de 15%. |
| Instrumento de medição      | Constatação in loco.                                                                                                                                 |
| Forma de acompanhamento     | Pessoal. Pelo Fiscal/Subfiscal do Contrato.                                                                                                          |
| Periodicidade               | Diário                                                                                                                                               |
| Mecanismo de Cálculo        | Nota de 0 (zero) a 10 (dez) sendo “10” o serviço prestado corretamente de forma integral conforme contrato e “0” o serviço totalmente não prestado.  |

**INDICADOR 3 - Atraso no porcionamento e servimento**

| ITEM                        | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Finalidade e meta a cumprir | Por se tratar de refeição transportada, principalmente as refeições principais do almoço e jantar devem chegar em horário adequado para que seja porcionada e entregue aos pacientes no horário estipulado em contrato. |
| Instrumento de medição      | Constatação in loco.                                                                                                                                                                                                    |
| Forma de acompanhamento     | Pessoal. Pelo Fiscal/Subfiscal do Contrato.                                                                                                                                                                             |
| Periodicidade               | Diário                                                                                                                                                                                                                  |
| Mecanismo de Cálculo        | Nota de 0 (zero) a 10 (dez) sendo “10” o serviço prestado corretamente de forma integral conforme contrato e “0” o serviço totalmente não prestado.                                                                     |

**INDICADOR 4 - Temperatura adequada dos alimentos preparados para distribuição**

| ITEM                        | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Finalidade e meta a cumprir | Os alimentos transportados devem ter sua temperatura conferida durante o porcionamento e quando da entrega ao paciente. Os alimentos quentes devem estar com temperatura acima de 60°C. |
| Instrumento de medição      | Constatação in loco.                                                                                                                                                                    |
| Forma de acompanhamento     | Pessoal. Pelo Fiscal/Subfiscal do Contrato.                                                                                                                                             |
| Periodicidade               | Diário                                                                                                                                                                                  |
| Mecanismo de Cálculo        | Nota de 0 (zero) a 10 (dez) sendo “10” o serviço prestado corretamente de forma integral conforme contrato e “0” o serviço totalmente não prestado.                                     |

**INDICADOR 5 - Cumprimento dos esquemas alimentares solicitados**

| ITEM                        | DESCRIÇÃO                                                                                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Finalidade e meta a cumprir | Os esquemas alimentares solicitados pelas nutricionistas está sendo cumprido e/ou o alimento que o paciente deseja está sendo ofertado. |
| Instrumento de medição      | Constatação in loco.                                                                                                                    |
| Forma de acompanhamento     | Pessoal. Pelo Fiscal/Subfiscal do Contrato.                                                                                             |
| Periodicidade               | Diário.                                                                                                                                 |

|                      |                                                                                                                                                     |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mecanismo de Cálculo | Nota de 0 (zero) a 10 (dez) sendo “10” o serviço prestado corretamente de forma integral conforme contrato e “0” o serviço totalmente não prestado. |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**INDICADOR 6 - Boa aparência, cor, e sabor das refeições servidas (almoço e jantar)**

| ITEM                        | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Finalidade e meta a cumprir | As refeições devem estar com aparência condizente ao preparo, sem excesso de gordura nos molhos, legumes e verduras bem higienizados, adequados em relação ao uso dos temperos, as carnes não devem estar cruas, massas bem cozidas ou assadas. |
| Instrumento de medição      | Constatação in loco.                                                                                                                                                                                                                            |
| Forma de acompanhamento     | Pessoal. Pelo Fiscal/Subfiscal do Contrato.                                                                                                                                                                                                     |
| Periodicidade               | Diário.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Mecanismo de Cálculo        | Nota de 0 (zero) a 10 (dez) sendo “10” o serviço prestado corretamente de forma integral conforme contrato e “0” o serviço totalmente não prestado.                                                                                             |

**INDICADOR 7 - Gramatura a ser porcionada está incorreta**

| ITEM                        | DESCRIÇÃO                                                                                                                                           |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Finalidade e meta a cumprir | A gramatura das preparações a serem porcionadas estão seguindo as instruções do contrato e manual de dietas.                                        |
| Instrumento de medição      | Constatação in loco.                                                                                                                                |
| Forma de acompanhamento     | Pessoal. Pelo Fiscal/Subfiscal do Contrato.                                                                                                         |
| Periodicidade               | Diário.                                                                                                                                             |
| Mecanismo de Cálculo        | Nota de 0 (zero) a 10 (dez) sendo “10” o serviço prestado corretamente de forma integral conforme contrato e “0” o serviço totalmente não prestado. |

**INDICADOR 8 - Profissionais com uniforme adequado e completo, crachá, bem apresentados, seguindo todas as orientações da vigilância sanitária**

| ITEM                        | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Finalidade e meta a cumprir | Os profissionais devem estar com uniforme adequado, limpo e completo (blusa, calça e sapato fechado), com uso de crachá de identificação, cabelos presos e com uso de touca, unhas curtas, sem adornos, fazendo uso dos EPIs de segurança (luvas, máscara e demais itens necessários na hora de porcionamento e entrega das refeições aos pacientes). |
| Instrumento de medição      | Constatação in loco ou por ocorrência.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Forma de acompanhamento     | Pessoal. Pelo Fiscal/Subfiscal do Contrato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Periodicidade               | Diário.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Mecanismo de Cálculo        | Nota de 0 (zero) a 10 (dez) sendo “10” o serviço prestado corretamente de forma integral conforme contrato e “0” o serviço totalmente não prestado.                                                                                                                                                                                                   |

**INDICADOR 9 - Cordialidade/ respeito com pacientes e equipe**

| ITEM                        | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Finalidade e meta a cumprir | Os profissionais devem ser cordiais e respeitosos para com a própria equipe de trabalho, com os pacientes, acompanhantes, nutricionistas da equipe da contratada e demais funcionários do hospital. |

|                         |                                                                                                                                                     |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Instrumento de medição  | Constatação in loco. Ouvidorias e outras formas de reclamação documentadas.                                                                         |
| Forma de acompanhamento | Pessoal. Pelo Fiscal/Subfiscal do Contrato.                                                                                                         |
| Periodicidade           | Diário.                                                                                                                                             |
| Mecanismo de Cálculo    | Nota de 0 (zero) a 10 (dez) sendo “10” o serviço prestado corretamente de forma integral conforme contrato e “0” o serviço totalmente não prestado. |

#### INDICADOR 10 - Equipamentos em adequado funcionamento e utensílios necessários completos no refeitório e copas.

| ITEM                        | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Finalidade e meta a cumprir | Apresentação de comprovante de manutenção dos equipamentos utilizados, bem como reposição dos equipamentos quando danificados e dos utensílios quando estiverem faltando, tanto no espaço do refeitório, como da copa. |
| Instrumento de medição      | Constatação através de comprovantes de manutenção e por constatação in loco.                                                                                                                                           |
| Forma de acompanhamento     | Pessoal. Pelo Fiscal/Subfiscal do Contrato.                                                                                                                                                                            |
| Periodicidade               | Diário.                                                                                                                                                                                                                |
| Mecanismo de Cálculo        | Nota de 0 (zero) a 10 (dez) sendo “10” o serviço prestado corretamente de forma integral conforme contrato e “0” o serviço totalmente não prestado.                                                                    |

### 3. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

3.1 As pontuações de qualidade devem ser totalizadas para o mês de referência, conforme métodos apresentados nas tabelas acima.

3.2 A aplicação dos critérios de averiguação da qualidade resultará em uma pontuação final no intervalo de 0 a 100 pontos, correspondente à soma das pontuações obtidas para cada indicador.

3.3 Os pagamentos devidos, relativos a cada mês de referência, devem ser ajustados pela pontuação total do serviço, conforme tabela e fórmula apresentadas abaixo:

| Faixas de pontuação de qualidade da ordem de serviço | Pagamento devido       | Fator de ajuste de nível de serviço |
|------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|
| De 90 a 100 pontos                                   | 100% do valor previsto | 1,00                                |
| De 80 a 89 pontos                                    | 90% do valor previsto  | 0,90                                |
| De 70 a 79 pontos                                    | 80% do valor previsto  | 0,80                                |
| De 50 a 69 pontos                                    | 70% do valor previsto  | 0,70                                |
| Abaixo de 50 pontos                                  | 60% do valor previsto  | 0,60                                |

**Valor devido por ordem de serviço = [(Valor mensal previsto) x (Fator de ajuste de nível de serviço)]**

3.4 A avaliação **abaixo de 50 pontos** poderá motivar aplicação de sanções conforme instrumento contratual deste edital, a exemplo de multa e/ou a rescisão do Contrato.



Documento assinado eletronicamente por **Camila Cristina Debortoli**, **Coordenador(a)**, em 01/04/2024, às 10:04, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0020680242** e o código CRC **9C49F59A**.

Av. Getúlio Vargas, nº 238, C.P 36 - Bairro Anita Garibaldi - CEP 89202-000 - Joinville - SC -  
[www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

---

23.0.013627-3

0020680242v9



**LEI Nº 9.724, DE 20 DE SETEMBRO DE 2024.**

**Autoriza o Executivo Municipal a outorgar Permissão de  
Uso Remunerada de área localizada no interior do  
Hospital Municipal São José.**

O Prefeito de Joinville, no exercício de suas atribuições, conforme artigos 42 e 68, VI, da Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara de Vereadores de Joinville aprovou e ele sanciona a presente lei ordinária:

Art. 1º Fica o Executivo Municipal autorizado a outorgar permissão de uso remunerada, vinculado ao Contrato de Prestação de Serviços objeto de Edital de Pregão Eletrônico, em termo próprio que integra a presente Lei, de uma área de, no máximo, 416,95 m² (quatrocentos e dezesseis metros quadrados e noventa e cinco décimos quadrados), localizada no interior do Hospital Municipal São José.

Art. 2º A Permissão de Uso terá por finalidade disponibilizar local para execução do contrato com empresa especializada em fornecimento de serviços de alimentação e nutrição, com porcionamento e distribuição de refeições para o Hospital Municipal São José - Joinville/SC.

Art. 3º Os custos e as despesas com infraestrutura, reforma e manutenção da área correrão por conta da permissionária.

Art. 4º As benfeitorias realizadas pela permissionária, incorporar-se-ão ao imóvel, não gerando direitos à retenção ou indenização.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

**Adriano Bornschein Silva**

Prefeito

**MINUTA DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO DE BEM PÚBLICO - ANEXA À LEI Nº  
9.724/2024**

**Termo de Permissão de Uso de Bem Público, celebrado  
entre o Hospital Municipal São José e a empresa  
XXXXXX, inscrita no CNPJ XXX autorizado por meio do  
Pregão Eletrônico, cujo objeto é a contratação de  
empresa especializada de serviços de alimentação e**

**nutrição, para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição de refeições para o Hospital Municipal São José - Joinville/SC.**

|                |                                                                                 |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| PERMITENTE:    | Hospital Municipal São José.                                                    |
| CNPJ           | 84.703.248/0001-09.                                                             |
| Endereço:      | Rua Plácido Gomes nº 488 - Centro - Joinville - Santa Catarina - CEP 89202-050. |
| Representante: |                                                                                 |

|                 |  |
|-----------------|--|
| PERMISSIONÁRIA: |  |
| CNPJ/MF n.º:    |  |
| Endereço:       |  |
| Representante:  |  |

## **CLÁUSULA PRIMEIRA - DA ÁREA FÍSICA**

1.1. A PERMITENTE é proprietária de área física localizada no interior da Unidade Hospitalar, situada na Avenida Getúlio Vargas nº 488, com área de, no máximo, 416,95 m² (quatrocentos e dezesseis metros quadrados e noventa e cinco décimos quadrados), e permite a PERMISSIONÁRIA a utilização de área conforme supra mencionada, pelo prazo de vigência do Contrato nº XXX/XXX a partir da data de assinatura do presente instrumento.

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR PAGO A PERMITENTE E REAJUSTE**

2.1. A PERMISSIONÁRIA pagará à PERMITENTE o valor mensal de R\$ 13.450,00 (treze mil quatrocentos e cinquenta reais), referente a permissão, bem como o valor de R\$ 3.275,68 (três mil duzentos e setenta e cinco reais e sessenta e oito centavos) mensais, a título de ressarcimento das despesas das taxas de água, energia elétrica e limpeza da área externa.

2.2. Em havendo prorrogação contratual, que resulte em uma vigência contratual superior a 12 (doze) meses, o valor da permissão, bem como o valor referente ao ressarcimento das despesas será reajustado com base na variação do IPCA do período, ou outro índice oficial que venha a ser estabelecido por lei, em substituição àquele.

2.3. O pagamento será efetuado mensalmente por meio de depósito na conta do Hospital Municipal São José, CNPJ 84.703.248/0001-09, Conta Corrente n. 6118-2, Agência n. 3155-0, Banco do Brasil, até o quinto dia útil de cada mês.

## **CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRAS E REFORMAS**

3.1. Ficarão a cargo da PERMISSIONÁRIA as obras que porventura forem necessárias, relativamente à segurança, conservação e higiene da área, não lhe cabendo direito algum a indenização pelas benfeitorias, modificações e obras que fizer no imóvel e que deverão ser precedidas do consentimento expresso da PERMITENTE, as quais ficarão incorporadas ao imóvel, caso não prefira o PERMITENTE que o mesmo seja repostado na situação em que se encontra neste ato;

3.2. A PERMISSIONÁRIA, por conta própria, deverá instalar, reformar e fornecer todo o equipamento, pessoal e material de consumo necessário a realização dos serviços;

3.3. Em caso de término do contrato, a PERMISSIONÁRIA que esteja ocupando área física da Unidade Hospitalar, deverá devolver tal área da mesma forma que a recebeu (pintada, com instalações elétricas e hidráulicas em perfeito estado de funcionamento).

## **CLÁUSULA QUARTA - DA RESCISÃO**

4.1. A PERMISSIONÁRIA utilizará o imóvel para a prestação de serviços objeto do Pregão Eletrônico, cujo objeto é a contratação de empresa especializada de serviços de alimentação e nutrição, para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição de refeições para o Hospital Municipal São José -

Joinville/SC e do Contrato de Administrativo nº XXX/XXXX.

4.2. A presente permissão destina-se ao uso exclusivo do Permissionário, vedada a qualquer título a sua utilização, permissão ou transferência para pessoa estranha a este Termo.

4.3. O descumprimento de qualquer cláusula do presente instrumento pela PERMISSONÁRIA acarretará em rescisão unilateral por parte da PERMITENTE, sem que haja qualquer tipo de indenização a mesma.

4.4. Após o término do prazo de execução do Contrato de Administrativo nº XXX/XXXX, o Permissionário terá o prazo de 60 (sessenta) dias para retirada de todos os equipamentos e desocupação do imóvel.

#### CLÁUSULA QUINTA - DO FORO

5.1. O presente instrumento é regido pelas Leis nº 14.133/2021 e Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Municipal nº 4.014/99.

5.2. Ambos os contratantes elegem o foro da Comarca de Joinville - Santa Catarina, para decidir qualquer questão judicial originária deste instrumento.

5.3. E por assim acordarem, firmam este instrumento em três vias, de igual teor e forma, perante duas testemunhas abaixo assinadas.

Joinville, xx de xxxxxx de xxxx.

---

PERMITENTE

---

PERMISSONÁRIA

Testemunhas

Nome: Nome:

CPF: CPF:



Documento assinado eletronicamente por **Adriano Bornschein Silva, Prefeito**, em 20/09/2024, às 18:35, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0022894832** e o código CRC **B9F177D9**.

---

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguau - CEP 89221-005 - Joinville - SC -  
[www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

---