

Goiânia, 10 de fevereiro de 2023.

TERMO DE REFERÊNCIA N.º 001/2023

1. DO OBJETO

O presente contrato tem como objeto o fornecimento de refeições, modalidade transportada, destinada aos pacientes adultos e pediátricos, acompanhantes e colaboradores do Hospital de Doenças Tropicais Dr. Anuar Auad em Goiânia – Goiás, sob demanda.

2. JUSTIFICATIVAS PARA CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO

Considerando que é dever da instituição fornecer as refeições aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, para fins de cumprimento do Contrato de Gestão firmado com a SES/GO;

Considerando que as refeições não podem ser produzidas no HDT, pois a estrutura atual não atende as normas da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;

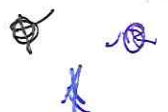
Faz-se necessária a contratação de uma empresa que viabilize o preparo, transporte e distribuição das refeições.

3. DESCRIÇÃO MINUCIOSA DO SERVIÇO

3.1. Quanto à unidade central:

3.1.1. As refeições deverão ser produzidas na cozinha central da empresa, para tanto, a contratada deverá providenciar local próprio por todo o período de vigência do contrato;

3.1.2. O local deverá ser nas proximidades do HDT, e a contratada será responsável pela logística do devido transporte das refeições garantindo a qualidade higiênico-sanitária e temperatura recomendada, conforme legislação vigente;



3.1.3. A estrutura física, as instalações, os equipamentos, o mobiliário e os utensílios, bem como todas as normas e rotinas deverão atender a legislação vigente, constando registros de controle de qualidade;

3.1.4. A **contratada** deverá possuir quadro de pessoal qualificado e capacitado, em quantidade suficiente para que seja garantido o atendimento diurno e noturno considerando as folgas, licenças médicas, faltas, férias, demissões e greves de forma a não ocasionar transtorno ao serviço, e estando de acordo com as normativas vigentes;

3.1.5. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser procedido por pessoal capacitado, com conhecimento de técnicas culinárias e dos padrões de higiene e segurança. A **contratada** deverá ter pessoal qualificado para manipular alimentos com Curso de Manipulador de Alimentos conforme exige a RDC 216.

3.2. Quanto ao quadro de pessoal no HDT:

3.2.1. A **contratada** deverá manter na unidade quadro completo de pessoal qualificado e capacitado, como nutricionista, técnico de nutrição, copeira, lactarista, auxiliar de serviços gerais e auxiliar administrativo, em quantidade suficiente garantindo o atendimento ininterrupto, de forma que as rotinas repassadas pela **contratante** sejam cumpridas e que seja mantido a qualidade do serviço prestado;

3.2.2. A **contratada** deverá considerar as folgas, licenças médicas, faltas, férias, demissões e greves de forma a não ocasionar transtorno ao serviço, e estando de acordo com as normativas vigentes;

3.2.3. Selecionar e preparar rigorosamente os colaboradores que prestarão os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;

3.2.4. Deverá garantir que os funcionários responsáveis pela manipulação de alimentos não exerçam serviços que envolvam limpeza de ambiente e manejo de resíduos;

3.2.5. A **contratada** deverá nomear um profissional nutricionista com experiência comprovada para ser líder das equipes responsáveis pelos

serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e realizando orientações necessárias aos executantes dos serviços, além de ministrar treinamentos à equipe. Este profissional deverá exercer suas atribuições e responsabilidades de acordo com as resoluções vigentes do conselho;

3.2.6. Garantir que os funcionários envolvidos na distribuição de refeições, mamadeiras e dietas enterais não exerçam funções de manipulação de alimentos. Da mesma forma, que os funcionários envolvidos na manipulação de alimentos não circulem pelas alas de internação e ambulatório;

3.2.7. Manter em serviço, inclusive em finais de semana e feriados, equipe composta por nutricionista e técnicos em nutrição inscritos no conselho profissional, bem como manter quadro operacional e administrativo devidamente qualificado, em número suficiente de forma a garantir o atendimento ininterrupto do serviço contratado.

3.3. Quanto ao funcionamento do serviço no HDT:

3.3.1. A **contratante** disponibilizará à **contratada** apenas áreas para porcionamento de refeições para pacientes e acompanhantes, para preparar os líquidos das pequenas refeições (desjejum, colazione, lanches e ceia) e, para distribuição de refeições aos colaboradores, bem como os equipamentos e utensílios já existentes, enquanto não estiver em reforma/ampliação/adequação;

3.3.2. A estimativa mensal de refeições para fins de cálculo da proposta consta no Anexo 1. As quantidades poderão variar conforme a necessidade da **contratante**, pois tratam-se de quantitativo estimado, portanto, a contratação não implicará à unidade, nenhuma obrigação de adquirir tais produtos/quantidades;

3.3.3. Providenciar toda a operacionalização para fornecimento, produção, transporte e distribuição de dietas hospitalares gerais e especiais aos pacientes internados, dietas enterais e mamadeiras; bem como refeições à acompanhantes e colaboradores;

(Handwritten initials and signatures)

- 3.3.4. Preparar as refeições com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura, observando as gramaturas estipulados no Padrão de Refeições descrito no Anexo 2;
- 3.3.5. Fornecer alimentos in natura ou preparados, previstos na lista de Alimentos Extras discriminados no Anexo 3, quando solicitados e autorizados pelo gestor do contrato;
- 3.3.6. Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação da **contratante**, nesses casos, os custos adicionais serão de responsabilidade da **contratante**;
- 3.3.7. A prestação dos serviços será realizada no período diurno e noturno, nos dias úteis, sábados, domingos e feriados, sem interrupção;
- 3.3.8. O café deverá ser preparado nas dependências da **contratante** e ser distribuído em garrafas térmicas, devidamente etiquetadas para identificação do produto interno (café com açúcar e sem açúcar, setor);
- 3.3.9. A disponibilização de café além do previsto na padronização das refeições (Anexo 2) deverá ser realizada com a anuência da **contratante**;
- 3.3.10. Preparar e distribuir refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados;
- 3.3.11. Durante a execução do serviço a **contratada** deverá observar a aceitação, apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado;
- 3.3.12. Para todos os casos em que as refeições serão destinadas à pacientes, a prescrição dietética deverá ser cumprida, podendo existir mudanças nos tipos de alimentos conforme necessário;
- 3.3.13. A **contratada** deverá atender a toda e qualquer solicitação do Nutricionista Clínico da **contratante**, para garantir a excelência do atendimento nutricional ao paciente internado, solicitado em tempo hábil;
- 3.3.14. Repassar o mapa de dieta todos os dias para a **contratada** nos horários estipulados pelo fiscal do contrato;
- 3.3.15. Conferir a entrega e temperatura das refeições juntamente com o colaborador da empresa **contratada**, sempre que possível;



3.3.16. A substituição de preparações do cardápio ou modificações de consistência da dieta conforme necessidade do paciente poderá ser solicitada pelo Nutricionista Clínico da **contratante** até as 09:30 horas para o almoço e 16:00 horas para o jantar, respeitado o limite de 03 (três) substituições por refeição e a composição por grupos alimentares equivalentes, sem adicional de preço, conforme abaixo:

REFEIÇÃO	ALIMENTO SUBSTITUTO
Prato principal (arroz/feijão)	Massas com carne ou frango
Guarnição	Macarrão ou farofa ou purês ou cremes ou suflês ou vegetais
Prato proteico	Carne bovina ou aves ou soja ou ovos ou peixe
Pão	Pães ou biscoito ou peta ou tapioca
Café com leite	Leite puro ou café ou leite com achocolatado ou mingau ou vitamina ou chá ou suco ou iogurte

3.3.17. As demais alterações de cardápio, consistência ou extras para atendimento as necessidades dos pacientes deverão ser comunicadas à **contratada**, com antecedência mínima de 2 horas da entrega da refeição.

3.4. Quanto ao cardápio e fichas técnicas de preparações:

3.4.1. Os cardápios deverão ser elaborados pela **contratada**, com a devida anuência da **contratante**, de forma atender as demandas nutricionais dos clientes, em consonância com o Manual de Dietas Hospitalares da instituição, assim como, atender hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas, possibilitando desta forma, atendimento adequado à clientela;

3.4.2. Para elaboração dos cardápios, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com as respectivas porções e frequência de utilização, conforme descrito nas tabelas de preparações e de variação e frequência de carnes/preparações, atentando-se a cumprir o valor energético total mínimo de 2.200 kcal/dia para adultos e 1.700 kcal/dia para pacientes pediátricos;

3.4.3. Deverá considerar também para elaboração do cardápio as condições físicas e patológicas do indivíduo tendo preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, visando facilitar a aceitação pelos pacientes por meio dos aspectos sensoriais (combinação, tipo de alimentos e técnicas de processamento, cores, sabores, texturas);

3.4.4. Deverá ser encaminhado o valor energético total, valor proteico total e oferta de micronutrientes (quando necessário), das dietas padronizadas na unidade para vias de cálculo e acompanhamento nutricional adequado;

3.4.5. As dietas dos pacientes poderão evoluir/involuir conforme prescrição do Nutricionista Clínico da **contratante**, devendo a **contratada** adequar à distribuição das refeições junto ao mapa da prescrição de dietas do paciente da **contratante**;

3.4.6. Os cardápios deverão ser elaborados e encaminhados ao gestor do contrato com 30 (trinta) dias de antecedência para validação. Pequenas e eventuais mudanças solicitadas pelo gestor deverão ser comunicadas com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) e serão realizadas em consenso com a contratada;

3.4.7. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Festa Junina, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Aniversário da Unidade, etc.) observando as características de atendimento, sem custos adicionais;

3.4.8. Considerar na elaboração do cardápio para colaboradores a distinção de plantões (par e ímpar) evitando a repetição de alimentos e preparações;

3.4.9. Elaborar e disponibilizar ao gestor do contrato as fichas técnicas de todas as preparações oferecidas aos pacientes nas diferentes consistências, e das dietas especiais;

3.4.10. Apresentar diariamente o cardápio completo à clientela do refeitório, afixado em local visível.

3.5. Quanto ao controle de qualidade:

3.5.1. Elaborar e implementar, no prazo máximo de 90 (noventa) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e

Manipulação de Alimentos (MBPF), o APPCC com os respectivos fluxogramas, de acordo com a RDC ANVISA n.º 216/04, específico da unidade;

3.5.2. Coletar diariamente amostras de todas as preparações em quantidades suficientes em sacos próprios e identificados, e armazenar por um período de 72 (setenta e duas) horas sob refrigeração, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar eventuais responsabilidades sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais;

3.5.3. Providenciar amostras das refeições elaboradas para degustação com a devida antecedência, nos horários estabelecidos pela **contratante**, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que forem reprovados;

3.5.4. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial pelo gestor do contrato;

3.5.5. Realizar qualificação de fornecedores anualmente;

3.5.6. Garantir por meio de equipamentos específicos e rotinas adequadas o controle de temperatura preconizado pela legislação vigente, a fim de mitigar danos à saúde dos comensais, principalmente por se tratar de refeições transportadas;

3.5.7. Garantir higienização adequada dos carros de transporte e hotbox;

3.5.8. Apresentar quando solicitado, os registros dos produtos químicos utilizados (Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos-FISPQ);

3.5.9. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as conforme metodologia e prazos já praticados pela **contratante**, principalmente as que se referirem aos registros do Serviço de Atendimento do Usuário e o Núcleo de Segurança do Paciente;

3.5.10. A **contratante** não admitirá, a não observância, pela **contratada**, das regras básicas de higiene pertinente à manipulação de alimentos, à limpeza de equipamentos e utensílios, enfim, tudo que se referir às operações de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições;

3.5.11. A **contratada** deverá cumprir e exigir dos seus fornecedores o cumprimento das normas sanitárias, com especial atenção para o

acondicionamento e transporte de gêneros alimentícios e materiais, tais como: as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores; a existência de certificado de vistoria do veículo de transporte; higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador; a integridade e a higiene da embalagem; a realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas;

3.5.12. Garantir que os alimentos sejam preparados o mais próximo possível do transporte, devendo as refeições serem transportadas devidamente acondicionadas em hotbox, em carros fechados e higienizados sendo que os recipientes devem manter a temperatura adequada durante o transporte;

3.5.13. A **contratada** deverá apresentar planilha de controle de temperatura da saída até a chegada no estabelecimento, que deverá ser disponibilizada mensalmente a **contratante**. Não sendo permitida a chegada dos alimentos fora da faixa de temperatura estabelecida pela legislação. Temperatura de recebimento de alimentos processados frios abaixo de 10 °C e quentes acima de 65 °C;

3.5.14. A operacionalização, transporte e distribuição das refeições deverá ser supervisionada pelo responsável técnico da **contratada**, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, temperatura, para caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório dos usuários e da legislação vigente;

3.5.15. A **contratada** deverá realizar o controle dos pontos críticos de uma refeição transportada, evidenciar e fornecer os registros realizados para a **contratante**.

3.6. Quanto à distribuição das refeições:

3.6.1. Cumprir os horários de entrega das refeições aos pacientes, acompanhantes e colaboradores conforme descrito no quadro abaixo, estabelecido pela **contratante**:



Refeição	Pacientes/Acompanhantes	Colaboradores
Desjejum	7:00 as 7:30	6:00 as 07:00
Almoço	11:30 as 12:00	11:30 as 13:30
Lanche	14:30 as 15:00	15:00 as 16:00
Jantar	18:00 as 18:30	20:00 as 21:00
Ceia	21:00 as 21:30	-

3.6.2. As escalas de trabalho a serem adotadas, com o número de funcionários em cada horário/turno, deverão obedecer à especificidade e rotina da unidade hospitalar, de modo que o tempo de distribuição de cada refeição não se estenda por mais de 30 (trinta) minutos;

3.6.3. Os acompanhantes gestantes, nutrízes, diabéticos, soropositivos ao HIV poderão receber (além do café da manhã, almoço e jantar), o lanche e a ceia, conforme solicitação da **contratante**, nestes casos, a **contratada** deverá seguir as orientações do Nutricionista Clínico;

3.6.4. Para acompanhantes hipertensos, intolerantes à lactose e alérgicos a proteína do leite de vaca o cardápio deverá ser ofertado de acordo com as restrições necessárias, sinalizadas pelo Nutricionista Clínico;

3.6.5. As refeições(almoço e jantar) de colaboradores serão dispostas no balcão térmico, onde deverá ser porcionado somente os pratos proteicos e as guarnições;

3.6.6. Realizar o transporte interno e distribuição das refeições nos leitos, áreas fechadas e refeitório, atendendo a temperatura exigida na legislação vigente;

3.6.7. A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na legislação vigente, sendo que a temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela **contratada**;

3.6.8. Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

3.6.9. Para a distribuição dos alimentos quentes deverá observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65° C ou mais por no máximo 3 horas;

3.6.10. Para a distribuição de alimentos refrigerados deverá ser observado os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10° C por no máximo 3 horas;

3.6.11. A distribuição de frutas para os pacientes será a francesa e aos colaboradores em fatias ou unidades, respeitando o per capita. Todas as frutas devem ser higienizadas previamente conforme legislação vigente;

3.6.12. Toda nutrição dietética deverá ser identificada com etiquetas adesivas conforme padronizado pela **contratante**;

3.6.13. A distribuição de refeições a pacientes, acompanhantes e colaboradores das áreas fechadas deverá ser em marmitas térmicas descartáveis de polipropileno ou isopor e sopeiras térmicas de polipropileno ou isopor, em material atóxico e inodoro, com refil e tampa e os talheres (conforme dieta sólida ou líquida) deverão ser descartáveis. Os copos deverão possuir tampa para acondicionamento adequado de sobremesas, frutas, vitaminais e mingaus conforme per capita;

3.6.14. Para os colaboradores, as refeições deverão ser servidas no refeitório (exceto profissionais das áreas fechadas). Para as grandes refeições deverão ser disponibilizadas bandejas de inox ou plástico, pratos (tamanho normal e de sobremesa) de porcelana e talheres de inox. Para as pequenas refeições deverão ser disponibilizadas xícaras e pratos de sobremesa em porcelana, sendo a higienização responsabilidade da **contratada**;

3.6.15. Fornecer os materiais descartáveis necessários para a execução dos serviços:

- Copo de 300 mL com tampa para vitamina, mingau, suco, leite e chá;
- Pote de 100 mL com tampa para sobremesas;
- Pote de 250 mL com tampa ou prato de isopor vedado com plástico filme para as frutas e quitandas;
- Copo de 200 mL e de 100mL para água e café, respectivamente;
- Marmitas de polipropileno ou isopor com tampa com 4 divisórias com capacidade de 1000g para refeições e de 500 mL com tampa para sopas;

- Talheres descartáveis (garfo, faca e colher) de acordo com a refeição e de material resistente;
- Disponibilização de canudos quando solicitado pelo Nutricionista Clínico;

3.6.16. Embalar todos os alimentos e talheres a serem distribuídos em sacos plásticos descartáveis e transparentes com um guardanapo e um sachê de sal;

3.6.17. Para dietas hipossódicas deve ser disponibilizado 20g de limão nas grandes refeições;

3.6.18. Fornecer aos pacientes internados água mineral em garrafas descartáveis de 1,5L (um litro e meio), acompanhados de copos descartáveis;

3.6.19. Fornecer água mineral (galão com 20 litros) nos setores que possuem bebedouro específico. Nos demais setores, indicados pelo gestor do contrato, fornecer água filtrada e gelada em garrafões térmicos exclusivos para este fim, que deverão ser higienizados e reabastecidos conforme rotina. Os garrafões deverão conter etiquetas identificando seus respectivos setores;

3.6.20. Fornecer, quando necessário, mediante autorização prévia do gestor do contrato, alimentos ou refeições em copas de apoio de setores, exemplo do Centro Cirúrgico, Unidade de Tratamento Intensivo (adulto e pediátrico), Central de Material e Esterilização, Rouparia, e em reuniões;

3.6.21. Disponibilizar utensílios como copos, xícaras, pratos e talheres, bandejas, em quantidade duas vezes equivalente à demanda do refeitório.

3.7. Quanto ao uso racional da água:

3.7.1. A contratada deverá colaborar com as medidas de redução do consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da contratada;

3.7.2. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

3.7.3. Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;

3.7.4. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados deverão ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando sobre atitudes preventivas;

3.7.5. Orientar o funcionário para que não mantenha a torneira aberta desnecessariamente enquanto realiza outra atividade, ou interrompe o serviço, por algum motivo;

3.7.6. Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

3.8. Quanto ao funcionamento do Lactário/UDE:

3.8.1. Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos do Lactário e de Nutrição Enteral a serem adotados para o preparo das distintas prescrições, aprovados pelo gestor do contrato e do SCIH da contratante;

3.8.2. Atender todos os requisitos mínimos exigidos para a Terapia Nutricional Enteral definidos na RDC ANVISA nº 503/2021 e demais legislações em vigor;

3.8.3. Fornecer, manipular e distribuir as fórmulas lácteas simples, com leite pasteurizado integral UHT ou em pó, de qualidade microbiológica e físico-químicas comprovadas, farináceos (amido de milho, farinha para mucilagem à base de milho, farinha para mucilagem à base de arroz, farinha com vitaminas à base de amido de milho com sabores chocolate, morango e baunilha, alimento nutritivo lácteo com vitaminas, cereal matinal composto de aveia, trigo e cevada com vitaminas, amido de milho com farinha de arroz), achocolatados em pó e outros;

3.8.4. Fornecer, manipular e distribuir as fórmulas não lácteas – suco natural de frutas, sucos concentrados naturais de polpa ou de garrafa. Não serão admitidos refrescos artificiais em hipótese alguma;

3.8.5. Planejar, controlar e solicitar a quantidade adequada de equipos, frascos, módulos, dietas enterais, suplementos e fórmulas infantis necessários para atender a demanda diária conforme prescrito pelas nutricionistas assistenciais;

3.8.6. Manipular, acondicionar e distribuir as fórmulas lácteas e fórmulas infantis especiais, dietas enterais, suplementos e módulos de acordo com a prescrição, dentro das normas técnicas sanitárias vigentes, nas quantidades e horários estabelecidos;

3.8.7. Restituir à unidade hospitalar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas os suprimentos nutricionais (frascos, equipos, suplementos, fórmulas infantis, módulos nutricionais e dietas enterais) que porventura tenham sido desperdiçados pela manipulação inadequada ou desvio impróprio, nas mesmas especificações do produto a ser restituído;

3.8.8. Todas as lactaristas devem possuir treinamento comprovado em lactário, sendo vedada a substituição por profissionais não capacitados;

3.8.9. Todos os profissionais devem utilizar obrigatoriamente avental, touca, máscara, luvas e propés descartáveis na área de manipulação;

3.8.10. Fornecer mamadeiras, bicos de silicone e demais acessórios de mamadeira, autoclaváveis, de acordo com as especificações estabelecidas pelo gestor do contrato;

3.8.11. Manter quantidades suficientes de mamadeiras, acessórios e utensílios para garantir a demanda necessária, com reposição constante, conforme rotina hospitalar;

3.8.12. Proceder à higienização dos recipientes individuais (mamadeiras e acessórios), dentro das normas técnicas sanitárias determinadas pelo SCIH do HDT;

3.8.13. Estabelecer o controle microbiológico mensal sistemático (culturas qualitativas e quantitativas) das fórmulas lácteas e enterais, de acordo com os critérios estabelecidos pelo Ministério da Saúde, com envio obrigatório dos resultados ao gestor do contrato e ao SCIH do HDT.

4. PRAZO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O serviço será executado dentro de um prazo de 12 meses podendo ser renovado por igual período. Condicionado ao contrato de Gestão 091/2012, entre o SES-GO e o ISG/HDT.

4.1. REAJUSTE



O reajuste de preços será anualmente, acordado e firmado mediante termo aditivo, tomando por base a variação do ÍNDICE GERAL DE PREÇOS DO MERCADO – IGPM da Fundação Getúlio Vargas ou, na falta, de acordo com o índice que legalmente vier a lhe substituir, com até 30 dias de antecedência ao termo final do contrato.

4.2. REGIME DE EMPREITADA

Empreitada por preço unitário.

4.3. QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS EXIGIDAS

- 4.3.1. Apresentar Alvarás Sanitários da empresa, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal;
- 4.3.2. Apresentar Autorização de Funcionamento expedida pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- 4.3.3. Apresentar Certificado de Vistoria do Veículo, expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária, constando a liberação para trânsito do objeto contratado;
- 4.3.4. Apresentar atestado de CAPACIDADE TÉCNICA expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa tenha fornecido o produto de forma adequada com o estabelecido contratualmente e compatível em características e quantidades com as do objeto do contrato pelo período mínimo de um (1) ano de experiência de fornecimento de refeições a hospital(is). O atestado deverá conter: prazo contratual com datas de início e término; local da prestação de serviços; natureza da prestação de serviços; quantidade de refeições fornecidas no prazo de vigência do contrato; bem como a média diária de refeições;
- 4.3.5. Apresentar registro e inscrição ativa no Conselho de Nutrição;
- 4.3.6. Apresentar Anotação de Responsabilidade Técnico (ART) do nutricionista responsável devidamente inscrito no Conselho de Nutrição;
- 4.3.7. Apresentar Atestado de Vistoria Técnica de que esteve na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do HDT e ciente do que deverá disponibilizar para o bom andamento dos serviços.

4.4. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA CONTRATADA

4.4.1. Quanto ao funcionamento do serviço:

4.4.1.1. Atender todos os quesitos de qualidade e segurança necessários para fins de acreditação do serviço, obedecendo às especificações das resoluções vigentes quanto às normas exigidas inerentes a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);

4.4.1.2. Fornecer refeições, gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene, escritório e limpeza, entre outros), equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás, mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, obedecendo as normas vigentes dos órgãos de fiscalização;

4.4.1.3. Responsabilizar-se pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, em todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições;

4.4.1.4. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis e demais materiais necessários ao cumprimento das obrigações assumidas, todos de qualidade comprovada, de forma que, durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio;

4.4.2. Disponibilizar carros térmicos fechados para transporte de refeições aos pacientes internados, acompanhantes e colaboradores das áreas fechadas;

4.4.3. Disponibilizar um pass trough para devido acondicionamento das refeições servidas no refeitório, garantindo assim a temperatura recomendada na legislação vigente;

4.4.3.1. Responsabilizar-se pela reposição de papel toalha descartável, álcool em gel e sabonete líquido para mãos no refeitório e em toda área de produção, assim como produtos de higiene de linha institucional adequados à natureza dos serviços, tais como: detergentes e sanitizantes, de forma a se obter a higienização de alimentos, equipamentos e utensílios. Apresentar fichas técnicas dos produtos utilizados e respectivo registro de Vigilância Sanitária;

4.4.3.2. Todo material de escritório e limpeza para a operacionalização do serviço será de responsabilidade da **contratada**;

- 4.4.3.3. Não transferir ou subcontratar os serviços que compõem o objeto principal deste contrato no todo ou em partes, sem anuência da **contratante**;
- 4.4.3.4. Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a contratante do resultado das inspeções (enviar cópia dos relatórios ao gestor do contrato);
- 4.4.3.5. Comunicar, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços;
- 4.4.3.6. Garantir profissionais qualificados e em quantidade suficiente para prestação ininterrupta do serviço;
- 4.4.3.7. Realizar análises microbiológicas das dietas enterais, mamadeiras, água filtrada (copas), além de swabs de vigilância de ambiente e colaborador, conforme solicitação da SCIH, disponibilizando os relatórios a **contratante**;
- 4.4.3.8. Manter planos alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica, gás, vapor, queima de equipamentos, greve, reforma, desinsetização ou outras, assegurando a continuidade dos serviços;
- 4.4.3.9. Realizar para fins de pagamento, o controle das refeições consumidas em comum acordo com a **contratante**, objeto deste contrato e encaminhar, após a conferência e aprovação das quantidades consumidas, as notas fiscais e faturas referentes aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela **contratante**;
- 4.4.3.10. Quando próximo ao término do contrato, a nova contratada terá livre acesso às áreas, objetivando facilitar a transição e evitar transtornos aos clientes;
- 4.4.3.11. Adequar e/ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem não-conformidades resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados. Toda e qualquer penalidade poderá ser aplicada e/ou cobrada mediante processo administrativo instaurado e que seja comprovado esta não-conformidade;
- 4.4.3.12. Em caso de ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), causadas e comprovadas pelo consumo das refeições fornecidas pela **contratada**, esta deverá arcar com todo o ônus civil e criminal cabível e mais as despesas que se fizerem necessárias para sanar o problema.

4.4.4. Quanto às instalações, equipamentos, utensílios e mobiliários:

4.4.4.1. Responsabilizar-se por todos os encargos para manutenção da cozinha central, bem como com o devido transporte das refeições;

4.4.4.2. Providenciar instalação de linha telefônica e rede de internet na unidade para seu uso, sendo vedado o uso de linha telefônica da Unidade Hospitalar para ligações externas;

4.4.4.3. Providenciar e se responsabilizar por todos os encargos de equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à execução do serviço, de forma complementar aos disponibilizados pela contratante, podendo ser os mesmos retirados no término do contrato;

4.4.4.4. Responsabilizar-se por danos e desaparecimento de bens patrimoniais que venham a ser causados por seus empregados ou prepostos à Unidade Hospitalar, bem como a terceiros, respeitando o princípio da ampla defesa;

4.4.4.5. Manter as instalações, móveis e equipamentos disponibilizados pela contratante, bem como os espaços utilizados pela contratada, em perfeitas condições de uso e higiene, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais, equipamentos e mão-de-obra, necessários à execução do serviço contratado;

4.4.4.6. Substituir móveis, equipamentos e utensílios que vierem a ser considerados impróprios, devido ao mal estado de conservação;

4.4.4.7. Disponibilizar ao gestor do contrato um cronograma anual de manutenção preventiva de equipamentos, assim como a cópia dos laudos destas manutenções realizadas;

4.4.4.8. Restituir à contratante os mobiliários, equipamentos, utensílios e todos os itens que porventura forem emprestados à contratada, até o final do último dia do prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades em que foram entregues, salvo o desgaste natural do tempo de uso, deixando as instalações física, elétrica e hidráulica das dependências, em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições;

- 4.4.4.9. Realizar até o último dia do prazo contratual, uma revisão geral dos equipamentos que lhe forem cedidos para uso, bem como uma limpeza geral nas áreas utilizadas para a realização dos serviços, inclusive nas caixas de gordura;
- 4.4.4.10. Identificar os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da contratante;
- 4.4.4.11. Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ou não à contratante que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e os modelos dos equipamentos a serem repostos deverão ter a anuência da contratante;
- 4.4.4.12. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes à contratante por inutilização ou extravio serão considerados patrimônio da contratante, não sendo permitida a retirada deste(s) equipamento(s) no término do contrato;
- 4.4.4.13. É de responsabilidade da contratada todas as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha (GLP), incluindo as documentações exigidas pelos órgãos fiscalizadores.

4.4.5. Quanto ao controle de pragas e manejo de resíduos:

- 4.4.5.1. Responsabilizar-se pelo controle de pragas e vetores das dependências ocupadas pela contratada, seguindo cronograma estabelecido ou sempre que se fizer necessária, em datas e horários previamente estabelecidos com a anuência do gestor do contrato ou por pessoa/setor indicado por este, realizando-se preferencialmente aos domingos, cuja limpeza posterior e geral na área física, equipamentos e utensílios caberão exclusivamente à contratada;
- 4.4.5.2. O controle de pragas e vetores deverá ser executado por empresa especializada, com emissão de documento comprovando o serviço prestado, a ser avaliado antes pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) da Unidade Hospitalar;
- 4.4.5.3. Retirar do local dos serviços, sempre que necessário, os resíduos resultantes de suas atividades, acondicionando-os em sacos plásticos próprios

para este fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente e pelo PGRSS – Programa de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde do HDT;

4.4.5.4. Remover, sempre que necessário, o resíduo das áreas de produção, assim como equipamentos em desuso;

4.4.5.5. Não aproveitar restos de alimentos, sob nenhuma condição, respeitando a legislação em vigor;

4.4.5.6. Minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, em conformidade com a Lei Estadual nº12.047/2005;

4.4.5.7. Realizar ações de conscientização dos usuários e colaboradores da **contratante**, em face do descarte adequado de resíduos e manutenção da limpeza dos ambientes e organização dos espaços, na forma exigida pela legislação vigente.

4.4.6. Quanto a responsabilidade com recursos humanos:

4.4.6.1. Responsabilizar-se pela contratação de seguro civil para o seu pessoal, como também pela responsabilidade civil e danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à unidade hospitalar, seus colaboradores e/ou terceiros, além de qualquer acidente em que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhe assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade, objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a inadimplência referente a estes encargos não transfere à contratante a responsabilidade de seu pagamento nem onera o objeto deste contrato;

4.4.6.2. Colocar em serviço, pessoal de comprovada idoneidade moral e técnica, devidamente treinado e instruído para a realização dos serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas CTPS;

4.4.6.3. Responsabilizar-se no que se refere aos seus empregados pela alimentação, transporte, atendimento médico, ou qualquer outro benefício de acordo com o Sindicato da categoria, ficando tais encargos por conta da contratada conforme a legislação em vigor;

- 4.4.6.4. Adotar todos os critérios de segurança do trabalho estabelecidos na legislação pertinente, tanto para os empregados quanto para a execução dos serviços em si, inclusive as normas internas;
- 4.4.6.5. Manter todos seus empregados uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás;
- 4.4.6.6. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;
- 4.4.6.7. Disponibilizar mensalmente ao gestor do contrato a relação de funcionários que atuarão na execução dos serviços pactuados no contrato, contendo nome, função e escala de trabalho, com antecedência mínima de vinte e quatro horas da efetiva apresentação ao serviço, ocorrendo o mesmo quando da eventual substituição, mantendo a referida relação sempre atualizada;
- 4.4.6.8. Substituir, no prazo de vinte e quatro horas após notificação feita pela gestão do serviço de nutrição, seu funcionário, quando sua conduta moral ou técnica for considerada inconveniente ou incompatível em relação ao exercício das funções que lhe forem atribuídas;
- 4.4.6.9. Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, disponibilizando, sempre que solicitado, cópia de atestados de saúde ocupacional, cartões de vacinas, registros de entrega de EPIs e demais documentos pertinentes;
- 4.4.6.10. Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos funcionários que tem contato direto com os pacientes, conforme orientação do SCIH da Unidade, como máscaras especiais, óculos de proteção, capotes e outros necessários;
- 4.4.6.11. Na falta de um funcionário(s) a contratada deverá proceder com a imediata substituição por outro profissional com o mesmo treinamento técnico, com o objetivo de não prejudicar o andamento dos serviços;
- 4.4.6.12. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças médicas, entre outras, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;
- 4.4.6.13. Disponibilizar ao gestor do contrato um cronograma anual de treinamentos necessários para o cumprimento das boas práticas e segurança no trabalho, assim como treinamentos comportamentais e técnicos, e



disponibilizar, sempre que solicitado, cópia dos registros dos treinamentos realizados, tanto da Cozinha Central quanto do HDT;

4.4.6.14. Providenciar para que todo colaborador admitido receba o treinamento de integração disponibilizado pela instituição previamente ao início de qualquer serviço no ambiente hospitalar.

4.5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.5.1. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA com relação ao objeto deste Contrato;

4.5.2. Exercer a fiscalização da execução do objeto:

4.5.2.1. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, fazendo cumprir a lei e as disposições constantes no contrato;

4.5.2.2. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis;

4.5.2.3. Fiscalizar e orientar quanto às medidas necessárias de biossegurança para garantir a eficiência e eficácia no serviço prestado buscando a excelência na execução das atividades em todo o processo;

4.5.2.4. A fiscalização não eximirá ou reduzirá as responsabilidades da contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização;

4.5.2.5. A fiscalização dos serviços pela contratante não exclui nem diminui a responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

4.5.3. Disponibilizar à contratada todas as normas e/ou rotinas de higiene e segurança vigentes na Unidade Hospitalar;

4.5.4. Supervisão diária dos mapas de dietas;

- 4.5.5. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e alimentação infantil, elaborados pela contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
- 4.5.6. A contratante terá um prazo de 10 (dez) dias úteis do recebimento do cardápio mensal, para promover as modificações pertinentes;
- 4.5.7. Fornecer fórmulas infantis, produtos enterais, suplementos, módulos nutricionais e correlatos para que a contratada proceda com a manipulação e/ou distribuição;
- 4.5.8. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições previstas, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
- 4.5.9. Solicitar a substituição imediata de qualquer material que não atenda às exigências dos serviços. A contratante tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresentar deteriorado e/ou defeituoso, de má qualidade ou não satisfatório;
- 4.5.10. Notificar a contratada por escrito, sobre irregularidades ou falhas na execução do serviço, para serem sanadas num prazo de 48 (quarente e oito) horas sob pena de sofrer sanções pertinentes;
- 4.5.11. Avaliar qualitativa e quantitativamente as refeições fornecidas pela contratada;
- 4.5.12. Relacionar móveis e equipamentos que porventura forem colocados à disposição da contratada, com ciência da mesma, para possíveis reparos ou restituições que se fizerem necessárias em casos de perda ou danos, salvo o desgaste natural do tempo de uso.

5. DA PROPOSTA

A proposta deverá ser apresentada de maneira a:

- 5.1. Não conter rasuras ou emendas;

- 5.2. Estar assinada, carimbada e rubricada em todas as suas vias pelo representante legal, com indicação do cargo por ele exercido na empresa e encaminhado aos cuidados do Diretor Executivo do Hospital Estadual de Doenças Tropicais em envelope lacrado e assinado.
- 5.3. Conter com clareza e sem omissões as especificações do serviço ofertado, mencionando a descrição, quantidade, valores unitários e totais, de forma a obedecer à discriminação do objeto;
- 5.4. Os valores deverão ser apresentados em Reais;
- 5.5. Ocorrendo divergência entre os valores unitários e totais prevalecerão os unitários;
- 5.6. O prazo para entrega e o disposto no extrato de chamamento publicado no portal transparência do Instituto Sócrates Guanaes.
- 5.7. A proposta devera ser emitida com validade de 30 dias corridos, contados do primeiro dia útil seguinte à data em que ocorrer a entrega da proposta;
- 5.8. A proposta deverá constar, forma de pagamento, prazo de pagamento, início da prestação dos serviços;
- 5.9. A apresentação da proposta pelo proponente implica a declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições do presente termo de referência.

6. JULGAMENTO

O julgamento das propostas será realizado com base no Regulamento de Compras e Serviços, capítulo V, artigo 11, XVII, §3º “Sempre que possível, deverá ser dada preferência a proposta que apresentar o menor preço de mercado”.

7. A REALIZAÇÃO DO SERVIÇO

- 7.1. Os serviços ora cotados serão prestados no Hospital de Doenças Tropicais – HDT;

7.2. Promover condições à fiscalização de todos os serviços contratados, bem como, dos seus procedimentos e técnicas empregados.

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. O prazo para o pagamento será de 60 (Sessenta) dias a partir da apresentação da nota fiscal.

8.2. A nota fiscal deverá ser emitida em nome/razão social: Instituto Sócrates Guanaes – ISG – CG 91/2012 CNPJ/MF nº 03.969.808/0003-31, com endereço na Av. Olinda Quadra: H 4 LT 1/03 – Parque lozandes - CEP 74.884.120 – Goiânia – Goiás. As notas deverão vir sem rasuras e estar no período de validade de emissão.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. Não serão aceitas propostas que apresentem preço global ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zerado, incompatíveis com os preços praticados pelo mercado.


Beatriz Gonçalves Cruz
Supervisora de Nutrição
CRN/1 - 12145
HDT/ISG

Assinatura do Coordenador ou Supervisor


Sabrina Lima
Gerente Operacional
HDT/ISG

**ANEXO 1 - ESTIMATIVA MENSAL DE REFEIÇÕES**

REFEIÇÕES	QUANTIDADE MÉDIA MENSAL
REFEIÇÕES DE PACIENTES ADULTOS - NORMAL, BRANDA, PASTOSA	
Desjejum	1310
Almoço	1310
Lanche	1415
Jantar	1230
Ceia	1330
REFEIÇÕES DE PACIENTES ADULTOS - HIPERCALÓRICA/HIPERPROTEICA	
Desjejum	85
Almoço	60
Lanche	55
Jantar	55
Ceia	55
REFEIÇÕES DE PACIENTES CRIANÇAS ATÉ 14 ANOS	
Desjejum	120
Almoço	170
Lanche	120
Jantar	150
Ceia	125
REFEIÇÕES DE PACIENTES - LÍQUIDAS	
Desjejum	160
Almoço	160
Lanche	160
Jantar	160
Ceia	160
REFEIÇÕES DE ACOMPANHANTES	
Desjejum	1090
Almoço	1110
Lanche	125
Jantar	1090
Ceia	120
REFEIÇÕES DE COLABORADORES	
Desjejum	1330
Almoço	4990
Lanche	2650
Jantar	1980
SOPA	
Almoço	120
Jantar	120



Observação: para a sopa, será necessário ofertar a torrada/pão e sobremesa respeitando os per capita estabelecidos conforme o Anexo 2 – padrão de refeições.

ANEXO 2 - PADRÃO DE REFEIÇÕES

1. Pacientes Adultos – Dieta Normal – Consistência normal/ branda/ pastosa.

Pequenas refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
	I	Café (com ou sem açúcar)	Mililitros	100	100	-
	II	Leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		<u>ou</u> iogurte	Mililitros	250	250	250
		<u>ou</u> suco de fruta (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		<u>ou</u> chá (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	III	Pão/torrada	Gramas	50	50	50
		<u>ou</u> biscoito/bolachas/peta	Gramas	50	50	50
		<u>ou</u> quitandas diversas	Porção	01	01	01
		<u>ou</u> canjica ou arroz doce	Porção	-	01	01
IV	Fruta	Porção	01	01	-	
V	Manteiga	Gramas	10	10	10	
	<u>ou</u> geléia de frutas	Gramas	10	10	10	

Grandes refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço e Jantar	Sopa
	I	Salada	Gramas	100	Sopa - 400 mL
	II	Arroz	Gramas	200	-
	III	Feijão	Gramas	100	-
	IV	Carnes bovina s/ osso c/ osso	Gramas	120 180	-
		<u>ou</u> aves s/ osso c/ osso	Gramas	120 180	-
		<u>ou</u> peixes filé postas	Gramas	120 180	-
		<u>ou</u> ovos (opção)	Unidade	02	-
	V	Guarnições: vegetais A, B, e/ou C	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
		<u>ou</u> farofa	Gramas	50	-
		<u>ou</u> macarrão/polenta/massas	Gramas	100	-
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01	

	<u>ou</u> doce em pasta ou tablete	Gramas	50	50
	<u>ou</u> doce em compota	Gramas	80	80
	<u>ou</u> gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	Gramas	100	100

2. Refeição para Acompanhantes; Refeição para Colaboradores.

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	
Pequenas refeições	I	Café (com e sem açúcar)	Mililitros	100	100
	II	Leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250
		<u>ou</u> iogurte	Mililitros	250	250
		<u>ou</u> suco de fruta (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250
		<u>ou</u> chá (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250
	III	Pão/torrada	Gramas	50	50
		<u>ou</u> biscoito/bolachas/peta	Gramas	50	50
		<u>ou</u> quitandas diversas	Porção	01	01
		<u>ou</u> canjica ou arroz doce	Porção	-	01
	IV	Fruta	Porção	01	01
V	Manteiga	Gramas	10	10	
	<u>ou</u> geléia de frutas	Gramas	10	10	

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço e Jantar
I	Salada	Gramas	100
II	Arroz	Gramas	200
III	Feijão	Gramas	100 acompanhante 120 colaborador
IV	Carnes bovina s/ osso c/ osso	Gramas	120 180
	<u>ou</u> aves s/ osso c/ osso	Gramas	120 180
	<u>ou</u> peixes filé postas	Gramas	120 180
	<u>ou</u> ovos (opção)	Unidade	02
V	Guarnições: vegetais A, B, e/ou C	Gramas	100
	<u>ou</u> farofa	Gramas	50

	<u>ou</u> macarrão/polenta/massas	Gramas	100
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01
	<u>ou</u> doce em pasta ou tablete	Gramas	50
	<u>ou</u> doce em compota	Gramas	80
	<u>ou</u> gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	Gramas	100
VII	Café (com e sem açúcar)	Mililitros	100

Observação: neste caso, o café do jantar será ofertado apenas aos colaboradores, não sendo necessário ofertar aos acompanhantes.

3. Pacientes Adultos – Dieta Hipossódica – Consistência normal/ branda/ pastosa

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia	
Pequenas refeições	I	Café (com e sem açúcar)	Mililitros	100	100	-
	II	Leite desnatado (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		<u>ou</u> iogurte desnatado	Mililitros	250	250	250
		<u>ou</u> suco de fruta (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		<u>ou</u> chá (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	III	Pão sem sal/pão doce/pão mandi/pão integral	Gramas	50	50	50
		<u>ou</u> biscoito/bolachas/peta sem sal	Gramas	50	50	50
		<u>ou</u> quitandas diversas	Porção	01	01	01
		<u>ou</u> torrada sem sal	Gramas	50	50	50
	IV	Fruta	Porção	01	01	-
	V	Manteiga sem sal	Gramas	10	10	10
		<u>ou</u> geléia de frutas	Gramas	10	10	10

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço e Jantar	Sopa	
Grandes refeições	I	Salada	Gramas	100	Sopa - 400 mL
	II	Arroz	Gramas	200	-
	III	Feijão	Gramas	100	-
	IV	Carnes bovina s/ osso c/ osso	Gramas	120 180	-
		<u>ou</u> aves s/ osso c/ osso	Gramas	120 180	-
		<u>ou</u> peixes filé postas	Gramas	120 180	-
		<u>ou</u> ovos (opção)	Unidade	02	-



V	Guarnições: vegetais A, B, e/ou C	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
	<u>ou</u> farofa	Gramas	50	-
	<u>ou</u> macarrão/polenta/massas	Gramas	100	-
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01
	<u>ou</u> doce em pasta ou tablete	Gramas	50	50
	<u>ou</u> doce em compota	Gramas	80	80
	<u>ou</u> gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	Gramas	100	100

4. Pacientes Adultos – Dieta Hipoglicídica – Consistência normal/ branda/ pastosa

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Pequenas refeições		
			Desjejum	Lanche	Ceia
I	Café (sem açúcar)	Mililitros	100	100	-
II	Leite puro ou com café (sem açúcar) ou com achocolatado dietético	Mililitros	250	250	250
	<u>ou</u> iogurte dietético	Mililitros	250	250	250
	<u>ou</u> suco de fruta (sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	<u>ou</u> chá (sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
III	Pão integral ou torrada integral	Gramas	50	50	50
	<u>ou</u> biscoito/bolachas/peta integral	Gramas	50	50	50
	<u>ou</u> quitandas permitidas	Porção	01	01	01
	<u>ou</u> farináceos integrais	%	07	07	07
IV	Fruta	Porção	01	01	-
V	Manteiga	Gramas	10	10	10
	<u>ou</u> geléia de frutas dietética	Gramas	10	10	10

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Grandes refeições	
			Almoço e Jantar	Sopa
I	Salada (vegetal A)	Gramas	100	Sopa - 400 mL
II	Arroz integral	Gramas	150	-
III	Feijão	Gramas	100	-
IV	Carnes bovina s/ osso c/ osso	Gramas	120 180	-
	<u>ou</u> aves s/ osso c/ osso	Gramas	120 180	-
	<u>ou</u> peixes filé postas	Gramas	120 180	-
	<u>ou</u> ovos (opção)	Unidade	02	-
V	Guarnições: vegetal B	Gramas	100	-

	<u>ou</u> macarrão/polenta/massas/vegetal C	Gramas	50	-
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01
	<u>ou</u> doce dietético	Gramas	100	100

5. Pacientes Adultos – Dieta Hipoproteica – Consistência normal/ branda/ pastosa

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia	
Pequenas refeições	I	Café (com e sem açúcar)	Mililitros	100	100	-
	II	Leite ou derivados (com ou sem açúcar)	Mililitros	150	150	150
		<u>ou</u> iogurte	Mililitros	150	150	150
		<u>ou</u> suco de fruta (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		<u>ou</u> chá (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	III	Pão/torrada	Gramas	50	50	50
		<u>ou</u> biscoito/bolachas/peta	Gramas	50	50	50
		<u>ou</u> quitandas permitidas	Porção	01	01	01
	IV	Fruta	Porção	01	01	-
	V	Manteiga	Gramas	10	10	10
<u>ou</u> geléia de frutas dietética		Gramas	10	10	10	

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço e Jantar	Sopa
I	Salada (vegetal A, B e/ou C)	Gramas	100	Sopa - 400 mL
II	Arroz	Gramas	200	-
III	Feijão	Gramas	50	-
IV	Carnes bovina s/ osso c/ osso	Gramas	60 90	-
	<u>ou</u> aves s/ osso c/ osso	Gramas	60 90	-
	<u>ou</u> peixes filé postas	Gramas	60 90	-
	<u>ou</u> ovos (opção)	Unidade	01	-
V	Guarnições: vegetal A, B e/ou C	Gramas	100	-
	<u>ou</u> macarrão/polenta/massas (sem leite e sem ovos)	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01
	<u>ou</u> doce em pasta ou tablete	Gramas	50	50
	<u>ou</u> doce em compota	Gramas	80	80
	<u>ou</u> gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	Gramas	100	100

6. Pacientes Adultos – Dieta Hipolipídica – Consistência normal/ branda/ pastosa

Pequenas refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Cela
	I	Café (com e sem açúcar)	Mililitros	100	100	-
	II	Leite desnatado ou derivados (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		ou iogurte desnatado	Mililitros	250	250	250
		ou suco de fruta (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		ou chá (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	III	Pão/torrada	Gramas	50	50	50
		ou biscoito/bolachas	Gramas	50	50	50
		ou quitandas permitidas	Porção	01	01	01
		ou farináceos para mingau	%	07	07	07
IV	Fruta	Porção	01	01	-	
V	Margarina light	Gramas	10	10	10	
	ou geléia de frutas	Gramas	10	10	10	

Grandes refeições	Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço e Jantar	Sopa
	I	Salada (vegetal A, B e/ou C)	Gramas	100	Sopa - 400 mL
	II	Arroz	Gramas	200	-
	III	Feijão	Gramas	100	-
	IV	Carnes bovina s/ osso	Gramas	120	-
		c/ osso		180	
		ou aves s/ osso	Gramas	120	-
		c/ osso		180	
		ou peixes filé postas	Gramas	120	-
	ou ovos (opção)	Unidade	02	-	
	V	Guarnições: vegetal A, B e/ou C	Gramas	100	-
		ou farofa	Gramas	50	-
		ou macarrão/polenta/massas	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
	VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01
		ou doce em pasta ou tablete	Gramas	50	50
		ou doce em compota	Gramas	80	80
ou gelatina		Gramas	100	100	

7. Pacientes Adultos – Dieta Hipercalórica/ Hiperproteica – Consistência normal/ branda/ pastosa

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Cela	
Pequenas refeições	I	Café (com e sem açúcar)	Mililitros	100	100	-
	II	Leite puro ou com achocolatado ou com farináceos (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		<u>ou</u> iogurte	Mililitros	250	250	250
		<u>ou</u> suco de fruta (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		<u>ou</u> chá (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
	III	Pão/torrada	Gramas	100	50	100
		<u>ou</u> biscoito/bolachas	Gramas	100	50	100
		<u>ou</u> quitandas permitidas	Porção	02	01	02
	IV	Fruta	Porção	01	01	-
	V	Manteiga	Gramas	10	10	10
		<u>ou</u> geléia de frutas	Gramas	10	10	10
	VI	Queijo mussarela ou queijo tipo minas	Gramas	30	-	-

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço e Jantar	Sopa
I	Salada (vegetal A, B e/ou C)	Gramas	100	Sopa - 400 mL
II	Arroz	Gramas	300	-
III	Feijão	Gramas	150	-
IV	Carnes bovina s/ osso c/ osso	Gramas	180 270	-
	<u>ou</u> aves s/ osso c/ osso	Gramas	180 270	-
	<u>ou</u> peixes filé postas	Gramas	180 270	-
	<u>ou</u> ovos (opção)	Unidade	03	-
V	Guarnições: vegetal A, B e/ou C	Gramas	100	-
	<u>ou</u> farofa	Gramas	50	-
	<u>ou</u> macarrão/polenta/massas	Gramas	100	Pão/torrada – 50g
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01
	<u>ou</u> doce em pasta ou tablete	Gramas	50	50
	<u>ou</u> doce em compota	Gramas	80	80
	<u>ou</u> gelatina	Gramas	100	100



8. Dieta Líquida Completa/Grossa ou Líquida Pastosa

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia	
Pequenas refeições	I	Café (com e sem açúcar)	Mililitros	100	100	-
	II	Mingau com leite integral/desnatado/zero lactose/vegetal com farináceos (3 a 10%) com ou sem açúcar	Mililitros	250	-	-
		ou leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		ou iogurte	Mililitros	250	250	250
		ou suco de fruta (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
		ou chá (com ou sem açúcar)	Mililitros	250	250	250
III	Vitamina de frutas com leite integral/desnatado/zero lactose/vegetal com ou sem açúcar	Mililitros	-	250	250	

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço Jantar	
Grandes refeições	I	Sopa com:	Mililitros	Sopa - 400 mL
		Carne ou frango (picado, desfiado ou moído)	Gramas	100
		Vegetal B e/ou C (3 tipos)	Gramas	150
		Macarrão	Gramas	50
	II	Pão / torrada	Gramas	50
	III	Sobremesa: gelatina com ou dietética	Gramas	100
		ou pudim/flan/pavê/manjar/sorvete comum ou dietético	Gramas	100
	ou fruta em purê ou creme	Gramas	100	
	ou compota de fruta (liquidificada)	Gramas	100	

9. Dieta Líquida Restrita

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia	
Pequenas refeições	I	Suco de frutas coado sem açúcar	Mililitros	250	250	250
		ou chá sem açúcar	Mililitros	250	250	250
		ou água de coco	Unidade	01	01	01
		ou gelatina dietética	Gramas	100	100	100

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço Jantar	
Grandes refeições	I	Caldo do cozimento de legumes	Mililitros	250
	II	Sobremesa: gelatina dietética	Gramas	100

10. Pacientes Crianças até 14 anos – Dieta Normal – Consistência normal/branda/ pastosa.

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Desjejum	Lanche	Ceia
I	Leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar)	Mililitros	200	200	200
	<u>ou</u> iogurte	Mililitros	200	200	200
	<u>ou</u> suco de fruta (com ou sem açúcar)	Mililitros	200	200	200
	<u>ou</u> chá (com ou sem açúcar)	Mililitros	200	200	200
III	Pão/torrada	Gramas	50	50	50
	<u>ou</u> biscoito/bolachas/peta	Gramas	50	50	50
	<u>ou</u> quitandas diversas	Porção	01	01	01
	<u>ou</u> canjica ou arroz doce	Porção	-	01	01
IV	Fruta	Porção	01	01	-
V	Manteiga	Gramas	10	10	10
	<u>ou</u> geléia de frutas	Gramas	10	10	10

Item	Alimento e/ou Preparação	Und	Almoço e Jantar	Sopa
I	Salada	Gramas	80	Sopa - 400 mL
II	Arroz	Gramas	100	-
III	Feijão	Gramas	60	-
IV	Carnes bovina s/ osso c/ osso	Gramas	60 90	-
	<u>ou</u> aves s/ osso c/ osso	Gramas	60 90	-
	<u>ou</u> peixes filé postas	Gramas	60 90	-
	<u>ou</u> ovos (opção)	Unidade	01	-
V	Guarnições: vegetais A, B, e/ou C	Gramas	80	Pão/torrada – 50g
	<u>ou</u> farofa	Gramas	30	-
	<u>ou</u> macarrão/polenta/massas	Gramas	80	-
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01	01
	<u>ou</u> doce em pasta ou tablete	Gramas	50	50
	<u>ou</u> doce em compota	Gramas	80	80
	<u>ou</u> gelatina, flan, pudim, pavê, manjar, sorvete	Gramas	100	100

Observações Gerais:

- O leite poderá ser substituído por seus derivados. O queijo como substituto do leite terá porcionamento de 50 gramas, exceto na dieta hipoproteica, cuja porção será de 25 gramas;
- O porcionamento poderá variar de acordo com a prescrição;
- Para pacientes com dieta laxativa ou para casos em que o nutricionista clínico avaliar necessário, deverá ser fornecido pão integral;
- Adoçantes permitidos: sucralose ou stévia;
- Quando a salada for composta por vegetal C, observar para que a guarnição seja de Vegetal A e/ou B;
- Quando for tutu de feijão ou feijão tropeiro considerar porcionamento de 120 gramas;
- Quando a preparação proteica estiver junto com o arroz, oferecer ovo como complemento, resultando em 320 gramas da preparação 1 unidade de ovo por cliente;
- Quando a preparação proteica estiver junto com o feijão, o porcionamento será de 220 gramas da preparação;
- Quando o prato proteico for do tipo carne com caldo o porcionamento será de 150 gramas da preparação;
- Quando o prato proteico for do tipo carne mais massa (lasanha, panqueca, escondidinho, entre outras) o porcionamento será de 220 gramas da preparação;
- Quando a dieta for hipossódica o nutricionista clínico deverá definir se será servido sachê de sal (1g) ou alguma preparação com sal;
- Para dieta hiperproteica considerar, para o cálculo do custo das refeições, a mesma discriminação dos serviços solicitados para a dieta normal, com as seguintes observações: para o desjejum e lanche, utilizar 250mL de leite puro ou com achocolatado ou farináceos, com ou sem açúcar; acrescentar uma fatia de queijo (30g) no desjejum; no almoço e jantar somar meia porção a mais de carne;
- Para dieta hipercalórica considerar, para o cálculo do custo das refeições, a mesma discriminação dos serviços solicitados para a dieta normal, com as seguintes observações: para o desjejum e ceia, somar um porção a mais de pão ou quitanda; no almoço e jantar somar meia porção a mais de arroz e feijão;
- Diariamente deverão ser preparadas três (03) opções de sopas sendo: normal, hipossódica e obstipante, para o almoço e para o jantar, conforme a demanda (baseada no mapa de dietas dos pacientes internados);
- Considerar como meia refeição:
 - Quando todas as preparações do cardápio forem fornecidas com redução de 50% do per capita de cada item;
- Para pequenas refeições de colaboradores: achocolatado em pó deverá ser disponibilizado à parte; chá deverá ser servido em sachês e água quente para preparo pelo comensal; sempre que a sobremesa for um doce, ter frutas como alternativa de sobremesa para os colaboradores com restrição alimentar de açúcar;



- Para grandes refeições de colaboradores: oferecer opção de frango e ovos quando o prato proteico principal for carne bovina ou suína; oferecer à parte molhos para salada e limão em fatias ou gomos sem onerar os custos para a contratante; servir arroz integral como opção para o arroz;
- Colaboradores portadores de patologias ou restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja indicação médica e/ou de nutricionista, com autorização da direção do hospital, sem onerar os custos para a contratante.



Variação e frequência de carnes:

- Colaborador

Item	Carnes	Tipo de corte	Frequência semanal
1	Ave	Coxa, sobrecoxa e peito de frango	14
2	Peixe	Filé ou postas	1
3	Suína	Pernil ou costela	2
4	Bovina	Fígado	1
5	Bovina	Alcatra, patinho, lagarto, coxão duro, coxão mole, contra-filé, acém e carne de sol	10

Obs.: Outros tipos de carnes poderão ser incluídos desde que atendam a hábitos alimentares regionais e seus custos sejam equivalentes aos dos propostos.

Obs: Tal frequência foi calculada analisando a oferta de 2 opções proteicas nas grandes refeições. Para vias de acordo entre a **contratante** e **contratada** da oferta de apenas 1 opção, a **contratante** deverá reavaliar a frequência e o cardápio deverá ser programado proporcionalmente pela **contratada**, considerando que o valor da refeição não será alterado e o ajuste da frequência de forma proporcional não impactará no custo geral.

- Paciente

Item	Carnes	Tipo de corte	Frequência semanal
1	Ave	Coxa, sobrecoxa e peito de frango	6
2	Peixe	Filé ou postas	1
3	Suína	Pernil ou costela	0
4	Bovina	Fígado	0
5	Bovina	Alcatra, patinho, lagarto, coxão duro, coxão mole, contra-filé, acém e carne de sol	7

Obs.: Outros tipos de carnes poderão ser incluídos desde que atendam a hábitos alimentares regionais e seus custos sejam equivalentes aos dos propostos.

Variação de outros alimentos/preparações:

Item	Alimentos	Tipos de preparações
1	Saladas	- de vegetais crus ou cozidos, simples ou mistas com leguminosas
2	Sopas	- de vegetais, massas, cereais, leguminosas, carne - consomes e canja
3	Massas e Arroz	- massas (com ou sem queijo) talharim, espaguete simples, risoto, de forno, à La grega
4	Guarnições	- vegetais A, B ou C: purê, suflê, creme com ou sem molho - farinhas: farofa, polenta e tortas
5	Molhos	- a campanha, acebolado, ferrugem, de manteiga, com salsa, branco, maionese, vinagrete, de tomate e outros
6	Ovos	- para enriquecimento ou complementação de preparação; ou como uma das opções do prato principal do cardápio das grandes refeições
7	Feijão	- carioca, preto, manteiga, mulatinho, fradinho e de outras variedades
8	Sobremesas	- frutas inteiras ou subdivididas, cozidas ou assadas em saladas - doces de frutas, compotas, de leite e outros em pasta - flan, manjar, mousse, pudim, sorvete



9	Sucos	- de polpa congelada ou da fruta fresca
10	Condimentos	- no preparo das grandes refeições serão utilizados os seguintes condimentos: - sal refinado, iodado (com baixo grau de umidade) - alho e cebola - tomate e massa de tomate - vinagre de vinho ou suco de limão - pimentão, salsa, cebolinha e outros - Ervas desidratadas conforme preparação: orégano, manjericão, páprica, tomilho, alecrim, etc - óleo (soja, milho, arroz, girassol), azeite de oliva para cocção ou tempero - carnes salgadas para tempero de feijão - Não utilizar temperos industrializados



**PORCIONAMENTO DE FRUTAS:**

Frutas	Porção
Abacate	120g
Abacaxi	150g
Ameixa fresca	150g
Caqui	150g
Banana maçã/prata/nanica	120g
Goiaba	150g
Kiwi	120g
Laranja	150g
Limão	Unidade
Maçã	150g
Mamão	150g
Manga	150g
Maracujá	Unidade
Melancia (com casca)	350g
Melancia (sem casca)	200g
Melão (com casca)	250g
Melão (sem casca)	150g
Mexerica	160g
Morango	100g
Nectarina	150g
Pera	150g
Uva	150g

Obs.:

- As frutas deverão ser servidas conforme safra.
- Frutas como ameixa, kiwi, morango, nectarina, uva ou outras com preços mais elevados e/ou fora de safra, serão servidas como Alimentos Extras – Anexo 3, na lista para pacientes, conforme prescrição dietética.

PORCIONAMENTO DE QUITANDAS:

Preparações	Porção
Arroz doce, canjica, mingaus	250g
Bolos diversos sem cobertura	100g
Bolos diversos com recheio e/ou cobertura	120g
Broa doce e salgada	80g
Croissant	120g
Enroladinho de queijo	120g
Fofura de fubá	150g
Mané pelado	180g
Nhoque Gaúcho	120g
Pão de queijo/ biscoito de queijo	150g
Pão com creme	80g
Peta (biscoito de polvilho)	50g
Pizza brotinho	150g
Quebrador, Biscoito de Polvilho, Bolachas de Nata, Biscoito 5 pratos	80g
Quibe	150g
Rocambole	120g
Roscas diversas	100g
Salgados (esfiha, coxinha, torta pizza, etc.)	120g
Sanduíches	120g
Sonho	120g
Torta salgada	150g

ANEXO 3 – ALIMENTOS EXTRAS

Item	Alimentos	Unidade
1	Abacate	Kg
2	Abacaxi	Kg
3	Achocolatado em pó dietético	Kg
4	Achocolatado em pó	Kg
5	Açaí polpa congelada 100g	100g
6	Açúcar cristal	Kg
7	Adoçante dietético pó	Sachê
8	Adoçante dietético (frasco 100ml)	Frasco
9	Água de coco - 200 ml	Und
10	Água mineral - garrafa de 20 l	Und
11	Água mineral - garrafão de 1,5 l	Und
12	Água mineral - garrafão de 0,5 l	Und
13	Ameixa	Kg
14	Ameixa seca	Kg
15	Azeite de oliva	Litro
16	Arroz preparado	Kg
17	Banana	Kg
18	Biscoitos diversos	Kg
19	Bebida a base de soja - s/ sabor	Litro
20	Bolo dietético	Kg
21	Café preto preparado	Litro
22	Caldo (frango/carne/peixe)	Litro
23	Canjica	Litro
24	Caqui	Kg
25	Carne de aves preparada	Kg
26	Carne de pescado preparada	Kg
27	Carne de bovino preparada	Kg
28	Chá preparado	Litro
29	Coalhada integral ou desnatada	Litro
30	Coquetel de frutas laxativo	Litro
31	Creme de frutas	Litro
32	Doces à base de leite (pudim, mousse)	Kg
33	Doce de leite em pasta	Kg

Item	Alimentos	Unidade
34	Doce de fruta em pasta	Kg
35	Doce de fruta em calda	Kg
36	Doce dietético	Kg
37	Escaldado preparado	Litro
38	Farináceos	Kg
39	Farinha de mandioca	Kg
40	Farofa	Kg
41	Feijão preparado	Kg
42	Fórmula láctea	Litro
43	Gelatina de frutas	Litro
44	Gelatina diet	Litro
45	Geleia de frutas	Kg
46	Geléia de fruta diet	Kg
47	Gelo mineral	Kg
48	Goiaba	Kg
49	iogurte diet (até 200g)	Und
50	iogurte de polpa de frutas (até 200g)	Und
51	Laranja	Kg
52	Leite desnatado	Litro
53	Leite achocolatado	Litro
54	Leite com café	Litro
55	Leite com 90% menos lactose	Litro
56	Leite integral uht	Litro
57	Leite condensado (lata 200g)	Und
58	Leite fermentado (80ml)	Und
59	Leite integral em pó (400g)	Und
60	Limão taiti	Kg
61	Macarrão preparado	Kg
62	Maçã	Kg
63	Mamão	Kg
64	Mexirica	Kg
65	Melancia	Kg
66	Melão	Kg

Item	Alimentos	Unidade
67	Manga	Kg
68	Mingau diversos com leite integral	Litro
69	Mingau c/ leite desnatado	Litro
70	Mingau delactosado	Litro
71	Milk shake	Litro
72	Morango	Kg
73	Óleo de soja comestível (900ml)	Litro
74	Ovos preparados	Und
75	Pamonha doce ou de sal (250g)	Und
76	Pães diversos com manteiga	Kg
77	Pêra	Kg
78	Pêssego	Kg
79	Picolé	Und
80	Polpa de frutas	Kg
81	Presunto	Kg
82	Queijo tipo mussarela	Kg
83	Queijo tipo frescal	Kg
84	Queijo tipo petit suisse	Kg
85	Queijo tipo ricota	Kg
86	Quitandas	Kg
87	Refrigerantes diversos (lata 350ml)	Und
88	Rosca (50g)	Und
89	Sal iodado	Kg
90	Salada de frutas	Kg
91	Sanduíches	Kg
92	Sopa de vegetais com carne	Litro
93	Sorvete	Litro
94	Suco de frutas	Litro
95	Tapioca (120g)	Und
96	Uva (fruta)	Kg
97	Vegetais preparados	Kg
98	Vitamina de frutas delactosada	Litro
99	Vitamina de frutas	Litro

