

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº 065/2023

Processo nº 205/2023 – Pregão nº 051/2023– SRP nº 045/2023

TIPO MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE ÚNICO

OBJETO – Registro de Preços para Eventual Aquisição de Serviço de Fornecimento de Refeições á pacientes e Acompanhantes, Funcionários e Corpo Clínico, Conforto Médico e Dietas da Fundação de Saúde e Assistência do Município de Caçapava – FUSAM, conforme Anexo I – Especificação Detalhada do Objeto.

I – Preâmbulo

Aos 31 dias do mês de outubro de 2023, na **FUSAM – Fundação de Saúde e Assistência do Município de Caçapava** na Sala da Comissão Permanente de Licitações, sito à Av. Dr. Pereira de Mattos, n.º 63 - Centro, em Caçapava, Estado de São Paulo, nos termos da Lei Federal nº. 10.520/02, Decreto Municipal nº. 2.633, de 14 de março de 2006 e legislações expressas no item 5 (cinco) deste Edital, em especial pela aplicação subsidiária da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas atualizações, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Presencial nº 045/2023, para Registro de Preços, por deliberação da Pregoeira datada de 05/10/2023, Homologada por ato da autoridade competente as folhas n.º 417 do Processo nº 205/2023, Publicado no diário oficial do Município de Caçapava em 30/10/2023, o órgão gerenciador resolve registrar preços para aquisição do objeto oferecido pela empresa **NUTRINDO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA** cuja proposta foi classificada, consoante discriminação apresentada no Anexo I e cuja classificação obedecerá a ordem crescente dos preços ofertados nas respectivas propostas.

Cláusula I – Objeto

1.1 O objeto da presente Ata é aquele previsto no anexo I.

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT. ANUAL	UNID.	Valor Unitário	Valor Total
1	Pacientes e Acompanhantes	Desjejum	20000	R\$ 7,50	R\$ 150.000,00
2		Almoço	20000	R\$ 18,50	R\$ 370.000,00
3		Café da tarde	20000	R\$ 7,50	R\$ 150.000,00
4		Jantar	20000	R\$ 18,50	R\$ 370.000,00
5		Ceia	18000	R\$ 7,82	R\$ 140.760,00
6	Funcionários e Corpo Clínico	Desjejum, Café da tarde e Ceia	68000	R\$ 7,82	R\$ 531.760,00
7		Almoço e Jantar	68000	R\$ 18,75	R\$ 1.275.000,00
8	Dietas	Desejum Líquida	200	R\$ 5,00	R\$ 1.000,00
9		Almoço Jantar Líquida	400	R\$ 9,00	R\$ 3.600,00
10		Lanche da tarde Líquida	200	R\$ 5,00	R\$ 1.000,00
11		Ceia Líquida	200	R\$ 5,00	R\$ 1.000,00
12	Água mineral garrafa 500ml	3500	UNID.	R\$ 1,50	R\$ 5.250,00

Cláusula II – Validade do Registro de Preços

2.1 A presente Ata terá validade de **12 (doze) meses** contados da data de sua Assinatura.

2.2 O órgão Gerenciador monitorará os preços registrados através de pesquisa de preços, troca de informações com outras instituições, consulta a banco de dados, licitações ou cotações.



2.3 Durante o prazo de validade inexistirá obrigatoriedade por parte da FUSAM de proceder a aquisições exclusivamente por seu intermédio;

2.4 Fica também garantido a FUSAM o direito de cancelar a ata na verificação de quaisquer das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos a detentora o contraditório e ampla defesa.

Cláusula III – Preço

3.1 - Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços constam na Ata do Pregão Presencial nº. 051/2023.

3.2 - Sempre que os preços registrados estiverem acima dos valores praticados no mercado, os fornecedores serão chamados para adequá-los a esta realidade.

Cláusula IV – Prazo e Local de Entrega.

4.1 O objeto deste Registro de Preços deverá ser entregue por sua conta e risco, nas condições ofertadas e conforme ANEXO I, mediante Autorização de Fornecimento, por escrito, emitida pelo órgão competente da FUSAM em até 05 (cinco) dias úteis.

4.1.1 Local de entrega: Setor de SND – Serviço de Nutrição e Dietética da FUSAM, na Avenida Dr. Pereira de Mattos, nº. 63 - Centro - Caçapava/SP no horário estabelecido das 7 às 16 horas de segunda a sexta-feira.

4.2 A constatação de qualquer alteração de qualidade observada, ou em caso de não aceitação fica o proponente obrigado a trocá-lo sem qualquer ônus para a administração.

4.3. O setor de SND – Serviço de Nutrição e Dietética é o órgão credenciado da FUSAM, para vistoriar a execução e o recebimento do objeto correspondente a Autorização de Fornecimento, e a prestar toda a assistência e a orientação que se fizerem necessárias.

4.4 Todas as despesas pertinentes ao fornecimento do objeto correrão por conta da detentora da Ata.

Cláusula V – Condições de Fornecimento e Recebimento.

5.1 O contrato de fornecimento decorrente da presente Ata de Registro de Preços será formalizado com o recebimento da Autorização de Fornecimento ou documento equivalente pela detentora.

5.2 É obrigatório o atendimento de todos os pedidos concretizados durante a validade da Ata, inclusive para aqueles cuja entrega esteja prevista para data posterior a da sua validade.

5.3 O não cumprimento/observância das exigências pactuadas para o fornecimento, nos termos das previsões editalícias, implicará na retirada do material por parte da detentora, para substituição imediata ao recebimento da notificação, independente de eventual aplicação das penalidades cabíveis.

5.4 A autorização do fornecimento por parte da FUSAM poderá ser levada a efeito por meio de e-mail, fac-símile, memorando, ofício ou telex, devendo nela constar a indicação do produto, quantidade, valor unitário, local e prazo de entrega, data e carimbo do responsável.

5.5 Os Fornecimentos deverão ser realizados acompanhados de nota fiscal/ fatura.

5.6 Quando do recebimento do pedido formalizado por parte da FUSAM, a empresa fornecedora deverá inserir na cópia que necessariamente o acompanhar a data e hora que o tiver recebido, além da identificação de quem procedeu ao recebimento.

5.7 A cópia do pedido deverá ser devolvida a unidade requisitante, para que seja anexada aos processos de requisição e liquidação de despesa.

5.8 A constatação de qualquer alteração na qualidade ou composição do objeto, o proponente se compromete a adequá-lo as condições previstas sem qualquer ônus a FUSAM.

5.9 Quando o fornecedor classificado em primeiro lugar atingir o limite de fornecimento estabelecido ou por qualquer razão não puder entregar o objeto, este poderá ser adquirido de outro signatário da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, observada sempre a ordem de classificação.

Cláusula VI – Pagamento.

6.1. Os pagamentos devidos serão feitos em até **30 (trinta) dias corridos** após a execução dos serviços, mediante relatório de medição e sua respectiva nota fiscal/fatura devidamente assinada pelo **Setor de SND – Serviço de Nutrição e Dietética da FUSAM**.

6.2. Os pagamentos deverão ocorrer através de crédito em conta corrente, na conta constante no cadastro da FUSAM, ficando vedada a cobrança via boleto bancário;

6.3. **A emissão da nota fiscal deverá ocorrer no máximo até dia 28 de cada mês e a entrega deverá ser efetuada dentro do mês da emissão da nota fiscal, não sendo aceita entrega do objeto com emissão da nota fiscal do mês anterior ao do dia da entrega.**

Cláusula VII – Reajustamento de Preços.

7.1 É vedado o reajustamento de preços no espaço de tempo de validade do Registro.

7.2 Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.

Cláusula VIII – Revisão de Preços.

8.1 Será permitida a alteração contratual para restabelecer a relação que as partes pactuaram entre os encargos da detentora da Ata e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato.

Cláusula IX – Alteração de Quantidades.

9.1 A quantidade prevista para efeito de fornecimento poderão ser alteradas no máximo em 25% (vinte e cinco por cento), desde que devidamente justificada e autorizada pela Autoridade Competente.

Cláusula X – Cancelamento da Ata de Registro de Preços.

10.1 Assegurados o contraditório e a ampla defesa, o fornecedor do bem terá seu Registro de Preços cancelado quando:

- I – descumprir as condições da ata de registro de preços
- II – recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável.
- III- não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado.
- IV- for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração nos termos do artigo 7º da lei federal nº. 10520, de 17 de julho de 2002.

10.2 Independentemente das previsões retro indicadas, o fornecedor do bem poderá solicitar o cancelamento de seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

10.3 A comunicação de cancelamento deverá ser feita pessoalmente, ou então por correspondência com aviso de recebimento, juntando o comprovante aos autos.

10.4 No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da empresa detentora, a comunicação será por meio de Diário Oficial do Estado, por duas vezes consecutivas, considerando cancelado o preço registrado a contar da última publicação.

Cláusula XI – Autorização para requisição e emissão da Autorização de Fornecimento.

11.1 As autorizações para as Aquisições decorrentes desta ata serão de responsabilidade da FUSAM, sempre por escrito via, e-mail ou por correspondência privada com a respectiva ordem de compra informando o número do processo licitatório, número do Registro da Ata e número do contrato de fornecimento.

11.2 A emissão da Autorização de Fornecimento, sua retificação ou cancelamento parcial serão de responsabilidade da FUSAM ou a quem este delegar.

Cláusula XII – Penalidades.

12.1 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a Ata ou retirar a Autorização de Fornecimento, dentro do prazo de 05 (cinco) dias caracterizará descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades estabelecidas neste Contrato.

12.2 O atraso na realização do objeto licitado, segundo definido na Autorização de Fornecimento, expedida pelo órgão licitador, poderá sujeitar à CONTRATADA a multa de 0,5 % (zero vírgula cinco por cento) do valor total do item ou dos itens em atraso, por dia.

12.3 Pela realização do objeto em quantidade e/ou qualidade em desacordo com o especificado, a CONTRATADA será notificada a apresentar defesa prévia para efeitos de aplicação da penalidade definida no subitem abaixo, ou sanar as irregularidades no prazo de 24 (vinte e quatro) horas (este prazo poderá ser reduzido ou ampliado a critério da FUSAM).



12.4 Decorrido o prazo da defesa prévia, a FUSAM poderá aplicar multa diária de 1 % (um por cento) do valor total do(s) item(ns) em desacordo enquanto persistir a irregularidade, até o prazo de 30 (trinta) dias, quando se caracterizará a inexecução total do objeto.

12.5 As multas a que aludem os itens 12.2. e 12.3. e seu subitem não impedem que a Administração rescinda unilateralmente a ata de Registro de Preços e aplique as outras sanções previstas neste Contrato.

12.6 Pela inexecução total ou parcial do objeto a FUSAM poderá, garantida a prévia defesa e observado o disposto no item 12.7. desta Ata, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

12.6.1 – Advertência;

12.6.2 - Multa de 30% (trinta por cento) pela inexecução total calculada sobre o valor integral de cada item contratado;

12.6.3 - Multa de 10% (dez por cento) pela inexecução parcial calculada sobre o valor integral de cada item contratado em atraso;

12.6.4 - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a FUSAM, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

12.6.5 - O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, lance ou oferta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal garantida o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.6.6 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o fornecedor ressarcir a FUSAM pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção.

12.7 - Os prazos para defesa prévia serão de 05 (cinco) dias úteis, na hipótese de multa e impedimento de contratar com a FUSAM, e de 10 (dez) dias úteis na hipótese de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

12.8 - As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações, que poderão ser cumulativas, serão regidas nos termos da Lei Federal nº. 8.666/93.

12.9 - O valor das multas aplicadas será recolhido aos cofres da FUSAM, dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua notificação, mediante guia de recolhimento oficial ou na ausência do recolhimento será descontado na nota fiscal / fatura existente o respectivo valor da multa.

Cláusula XIII – Documentos integrantes do Contrato e Legislação Aplicável

13.1 Para todos os efeitos de Direito, para melhor caracterização da execução do objeto, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas integram este contrato os documentos do edital de **Pregão Presencial nº. 051/2023** constantes no

Processo nº 205/2023, e em especial a Proposta de Preços e os documentos de Habilitação da(s) contratada(s).

13.2 - A execução do contrato será disciplinada nos termos da Lei Federal nº. 10.520/02 Decreto Municipal nº. 2.633, de 14 de março de 2006 e legislações expressas no item 5 do Edital, em especial pela aplicação subsidiária da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas atualizações.

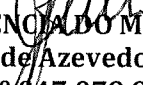
Cláusula XIV – Disposições Gerais

14.1 - Integra esta ATA o Edital do **Pregão Presencial nº. 051/2023** e as Propostas das empresas classificadas, envolvendo aquela(s) que apresentou (aram) o menor preço e também a outra que concordou (aram) em fornecer o(s) produto(s) pelo preço da primeira colocada.

14.2 - Os casos omissos nesta ata serão solucionados pela Pregoeira, com base na legislação e princípios gerais de direito.

Cláusula XV – Foro


15.1- Para todas as questões oriundas desta Ata não resolvidas administrativamente o foro será o da Comarca de Caçapava/SP, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.


FUNDAÇÃO DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA DO MUNICÍPIO DE CAÇAPAVA - FUSAM
Janaina Rezende Azevedo Gomes Matias
CPF nº **047.079.936-64**
Presidente da FUSAM

Empresa Detentora da Ata de Registro de Preços

Nutrindo Alimentação e Serviços Ltda
CNPJ nº 39.801.588/0001-18 - I.E. nº 234.186.154.110
Avenida Padre Moacir Rodrigues nº 67 - Parque Residencial Nova Caçapava - Caçapava/SP
CEP: 12.283-270 - Tel.: (15) 99144-4220 - E-mail: pccinalli.fabi@uol.com.br

Representante Legal
Fabiana Piccinalli
Sócia Administradora
RG nº 18.189.164-5 - CPF nº 273.202.498-80



Testemunhas:

Nome: *Michele Gusmao*
RG: *414489398-2*

Nome: *Karla Justina Cunha*
RG: *30.786.702-X*

me

LC-01 – TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO CONTRATOS

Processo nº 205/2023 – Pregão nº 051/2023– SRP nº 045/2023

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA DO MUNICÍPIO DE CAÇAPAVA - FUSAM

CONTRATADO: NUTRINDO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA.

ATA Nº (DE ORIGEM): 065/2023

OBJETO: Aquisição de Serviço de Fornecimento de Refeições á pacientes e Acompanhantes, Funcionários e Corpo Clínico, Conforto Médico e Dietas da Fundação de Saúde e Assistência do Município de Caçapava – FUSAM, conforme Anexo I – Especificação Detalhada do Objeto.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraíndo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Caçapava, 31 de outubro de 2023.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Janaina Rezende Azevedo Gomes Matias

Cargo: *Presidente da Fusam*

CPF: 047.079.936-64

Assinatura: _____


**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: Janaina Rezende Azevedo Gomes Matias

Cargo: *Presidente da Fusam*

CPF: 047.079.936-64

Assinatura: 

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: Janaina Rezende Azevedo Gomes Matias

Cargo: *Presidente da Fusam*

CPF: 047.079.936-64

Assinatura: 

Pela contratada:

Nome: Fabiana Piccinalli

Cargo: Sócia Administradora

CPF: 273.202.498-80

Assinatura: 

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: Kelen Karla de Lima

Cargo: Gerente Financeiro

CPF: 054.438.196-31

Assinatura: 

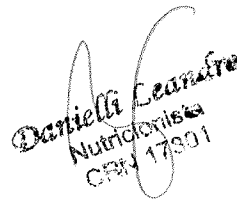
GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: Danielli Leandro Leme

Cargo: Nutricionista Técnica

CPF: 268.968.558-27

Assinatura: 



DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: **Controladoria/Controle Interno**

Nome: Maria Cecília Serra Silva Lobo

Cargo: Controle Interno

CPF: 296.321.658-02

Assinatura: 

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021).*

LC-02- DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

Processo nº 205/2023 – Pregão nº 051/2023– SRP nº 045/2023

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA DO MUNICÍPIO DE CAÇAPAVA - FUSAM

CNPJ Nº: 50.453.703/0001-43

CONTRATADA: NUTRINDO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA

CNPJ Nº 39.801.588/0001-18

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): 065/2023

DATA DA ASSINATURA: 31/10/2023

VIGÊNCIA: 12 MESES

OBJETO: AQUISIÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES À PACIENTES E ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E CORPO CLÍNICO, CONFORTO MÉDICO E DIETAS DA FUNDAÇÃO DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA DO MUNICÍPIO DE CAÇAPAVA - FUSAM, CONFORME ANEXO I - ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO OBJETO.

VALOR (R\$): R\$ 2.999.370,00 (DOIS MILHÕES, NOVECENTOS E NOVENTA E NOVE MIL, TREZENTOS E SETENTA REAIS).

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

Caçapava, 31 de outubro de 2023.

RESPONSÁVEL:

Nome e cargo: *Janaina Rezende Azevedo Gomes Matias – Presidente da FUSAM*

E-mail institucional: presidencia@fusam.com.br

E-mail pessoal:

Assinatura:  _____



GRADE DE PREÇOS

Nutrindo Alimentação e Serviços Ltda

CNPJ nº 39.801.588/0001-18 - I.E. nº 234.186.154.110

Avenida Padre Moacir Rodrigues nº 67 - Parque Residencial Nova Caçapava - Caçapava/SP

CEP: 12.283-270 - Tel: (15) 99144-4220 - E-mail: pccinalli.fabi@uol.com.br

PROCESSO Nº 205/2023 - PREGÃO Nº 051/2023 - SRP Nº 045/2023

ATA Nº 065/2023 - INÍCIO: 01/11/2023 - TÉRMINO: 31/10/2024 - Validade da Ata: 12 Meses

Fabiana Piccinalli

RG nº 18.189.164-5 - CPF nº 273.202.498-80

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT. ANUAL	UNID.	Valor Unitário	Valor Total
1	Pacientes e Acompanhantes	Desjejum	20000	R\$ 7,50	R\$ 150.000,00
2		Almoço	20000	R\$ 18,50	R\$ 370.000,00
3		Café da tarde	20000	R\$ 7,50	R\$ 150.000,00
4		Jantar	20000	R\$ 18,50	R\$ 370.000,00
5		Ceia	18000	R\$ 7,82	R\$ 140.760,00
6	Funcionários e Corpo Clínico	Desjejum, Café da tarde e Ceia	68000	R\$ 7,82	R\$ 531.760,00
7		Almoço e Jantar	68000	R\$ 18,75	R\$ 1.275.000,00
8	Dietas	Desejum Líquida	200	R\$ 5,00	R\$ 1.000,00
9		Almoço Jantar Líquida	400	R\$ 9,00	R\$ 3.600,00
10		Lanche da tarde Líquida	200	R\$ 5,00	R\$ 1.000,00
11		Ceia Líquida	200	R\$ 5,00	R\$ 1.000,00
12		Água mineral garrafa 500ml	3500	UNID.	R\$ 1,50
					R\$ 2.999.370,00

me
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

ANEXO I A – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO – PP 051/2023

1. O objeto de contratação será o fornecimento de refeições, destinadas a colaboradores, pacientes, acompanhantes legalmente instituídos (acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60anos nos termos da Lei federal nº 10.741, de 01/10/03 do Estatuto do Idoso e Menores de 18 anos nos termos da Lei Federal nº 8069, 13/07/1990 do Estatuto da Criança e do Adolescente), colaboradores da Fundação de Saúde e assistência do Município de Caçapava – Fusam, situada a Av. Dr. Pereira de Mattos, 63 – Centro – Caçapava – SP - CEP: 12.281-450, CNPJ 54.453.703/0001-43 e autorizados, conforme critérios da Fusam.
2. O regime desta contratação será: Ata de Registro de Preço.
3. Entenda-se por refeição paciente: dietas gerais ou de rotina, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. Refeição colaborador: café da manhã, almoço, café da tarde , jantar , café noturno e lanche médico.
4. A terapia nutricional realizada pelo fornecimento de complementos nutricionais, fórmulas infantis e /ou dietas enterais , não faz parte deste objeto (é de responsabilidade da CONTRATANTE), somente a mão de obra especializada do lactario é de responsabilidade da CONTRATADA.
5. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
6. A aquisição e o fornecimento dos produtos (gêneros alimentícios e demais insumos) deverão ser efetuados pela CONTRATADA.
7. A CONTRATADA deverá utilizar suas dependências, onde a alimentação deverá ser produzida e transportada até as dependências da CONTRATANTE.
8. A produção das refeições dos colaboradores e das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, realizem alterações ou adaptações, visando atendimento adequado satisfatório. A CONTRATADA deverá enviar a CONTRATANTE foto das dietas diariamente antes do fechamento das marmitas dos pacientes que serão fornecidas no dia.
9. A CONTRATANTE, quando julgar necessário, poderá realizar a supervisão de qualquer parte do processo nas instalações da CONTRATADA, sem prévio aviso.
10. A CONTRATADA será responsável pelo recebimento das refeições dos colaboradores e pacientes, produção, porcionamento, montagem das dietas em marmitas descartáveis , montagem dos

carros , distribuição das refeições dos colaboradores, pacientes e acompanhantes , lavagem de todos os utensílios utilizados.

11. O porcionamento das refeições colaboradores, pacientes e acompanhantes deverá ser uniforme e respeitar as quantidades descritas na composição das refeições conforme determinado pelo CONTRATANTE , no Manual de dietas (ANEXO I) e Composição do cardápio colaboradores.
12. A CONTRATADA deverá fornecer mão- de- obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes e com a devida validação da CONTRATANTE, para desenvolver todas as atividades previstas.
13. A CONTRATADA deverá utilizar veículo próprio para transporte das refeições e seguir as orientações quanto as características do veículo, acondicionamento e temperatura dos alimentos de acordo com a Portaria CVS 5, de 09 de Abril de 2013, além de seguir os horários estipulados pela CONTRATANTE para entrega das refeições pacientes e colaboradores.
14. A CONTRATADA será responsável pela distribuição das refeições colaboradores e pacientes, dietas enterais, complementos e fórmulas infantis, recolhimentos dos utensílios e pesquisa de satisfação dos clientes.
15. A CONTRATANTE será responsável pelas atividades envolvendo a Nutrição Clínica (visitas, coleta de mapas, prescrição dietética e avaliação nutricional dos pacientes).
16. Antes do início do contrato a CONTRATANTE fará vistoria técnica à CONTRATADA, a fim de avaliar as dependências físicas e Procedimentos operacionais de acordo com CVS 5 , aplicando Roteiro de inspeção das boas praticas em serviços de alimentação.

17. Localização:

- 17.1. Fundação de Saúde e assistência do Município de Caçapava – Fusam
- 17.2. Endereço: Av. Dr. Pereira de Mattos, 63 – Centro – Caçapava – SP
- 17.3. CEP: 12.281-450
- 17.4. CNPJ 54.453.703/0001-43

18. Características da Unidade:

Hospital destinado ao atendimento médico hospitalar de pacientes do SUS (Sistema Único de Saúde), com atendimentos de urgência e emergência.

- a. Clínica medica/Clinica cirúrgica – 43 leitos
- b. Maternidade - 9
- c. Ala B/pediatria - 10
- d. Berçário

- e. UTI – 10 leitos
- f. PSA– Leitos de observação 09, emergência 05.
- g. PSI - Leitos de observação 04, 01 na emergência;
- h. Conforto Médico: 01 UTI, 02 PRONTO SOCORRO, 01 MATERNIDADE, 01 COPA NO CC;

19. Descrição dos Itens

19.1. Refeições: Dietas Gerais e Dietas Especiais

19.1.1. Regras gerais para planejamento do cardápio

- a. Deverão ser elaborados cardápios diários, completos, por tipo de dietas- com frequência de repetição no mínimo mensal (4 semanas de cardápio).
- b. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de ótima aparência, proporcionando um aporte calórico definido em Manual de Dietas da CONTRATANTE.
- c. Deverá ser apresentado o caçulo do valor nutricional (valor calórico, macro e micronutrientes) para o cardápio mensal apresentado em até 30 dias do início do contrato. A revisão dos cálculos nutricionais, considerando a atualização de todas as alterações no cardápio mensal, deverá ocorrer a cada 6 meses, durante a vigência do contrato.
- d. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas da CONTRATANTE e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas às necessidades requeridas do paciente.
- e. Os cardápios semanais deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 30(trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- f. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e planejados conforme as condições e patologias do individuo, atendendo às leis fundamentais da alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- g. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise dos motivos formais, encaminhados com prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas. Exceto para hortifrutigranjeiros

que poderá ser apresentado a justificativa no primeiro horário do dia (desjejum) sobre as alterações para o almoço e jantar do próprio dia, para avaliação da CONTRATANTE. Em caso de comprovação de falta de logística/organização com pedidos/ entregas por parte da CONTRATADA, haverá registro de falha de atendimento para efeito da Avaliação e Qualidade.

- h. A utilização de equipamento de ultracongelamento (Processo de congelamento e resfriamento rápido) para as refeições dos pacientes e acompanhantes é importante, mas não obrigatório, o mesmo garante maior segurança alimentar nas refeições transportadas, pois consegue a redução rápida da temperatura das refeições prontas.
- i. A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE, podendo a CONTRATANTE interferir sinalizando necessidade de melhorias.
- j. Em atendimento à projetos de Humanização, deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais: Carnaval, Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, Aniversário do Hospital (FUSAM), Dia Internacional da Mulher, Dia Mundial da Saúde, Dia Mundial da Saúde e Nutrição e outras datas (no mínimo de 1 evento no mês, limitado em até 15 datas no ano), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE. O cardápio especial deverá conter preparações diferenciadas para: arroz, salada, prato principal, guarnição, sobremesa e bebidas, acrescido de brindes (exemplo de brinde: chocolate, pé-de-moleque, paçoca, etc-conforme validação da CONTRATANTE), sem custo adicional para CONTRATANTE.
- k. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, aplicando técnicas de gastronomia hospitalar, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando a recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- l. Deverá ser servido água descartável de 500ml aos pacientes em isolamento, UTI e pacientes com água espessada a aquisição deve ser feita pela CONTRATADA, ao demais pacientes poderá ser oferecida água filtrada em jarra plástica oferecida pela CONTRATANTE.

20. Horários de distribuição e entrega das refeições:

a. Horário de entrega das refeições prontas para pacientes e acompanhantes transportadas na Fusam

Refeição	Horário de entrega
Almoço	10:00h
Jantar	16:00h

b. Horário da distribuição para UTI, Clínica médica /cirúrgica/Ala B Pediatria/ Maternidade/ PSI/PSA e Emergência

Tipo de refeição	Horário limite para finalização da montagem*	Horário de entrega para pacientes**
Desjejum	06:45h	07:00-08:00h
Almoço	10:45h	11:00 -12:00h
Lanche da Tarde	14:15h	14:30-15:30h
Jantar	17:45h	18:00-19:00h
Ceia	19:45h	20:00-20:45

*Como finalização da montagem entenda-se a conclusão de todas as fases do processo: marmitas quentes dentro da temperatura adequada em carrinhos se possível térmicos, disponibilização do carro de distribuição pronto com as sobremesas, saladas, sucos e descartáveis organizados para subida aos setores e distribuição aos pacientes e acompanhantes.

** Caso os horários de entrega das refeições precisarem de modificações, serão comunicadas á CONTRATADA para a devida atualização. A mudança no padrão de horário só será sugerida em função da necessidade de ajuste ao perfil do cliente.

c. Limite para atendimento de pedidos de refeições fora do horário padrão:

Tipo de refeição	Horário limite para comunicar o pedido extra*
Desjejum	09:00h
Almoço	13:00h
Lanche da tarde	16:00h
Jantar	20:00h
Ceia	21:00h

*Entende-se pedido extra, o padrão do cardápio de refeições servidas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia). Estes limites de horários sofrerão alterações no dia em que tenha havido atrasos na finalização e entrega da refeição no horário padrão pela CONTRATADA.

Os pedidos de refeições fora do horário padrão para almoço e jantar poderão ser atendidos com refeições da reserva congeladas. Poderão ser solicitados: dieta geral ou leve 24 horas/dia.

21. Tabela de frequência de utilização, gramatura e níveis de qualidade

Para a elaboração do cardápio diário deverão ser apresentadas tabelas padronizadas de frequência de utilização e gramagens para: gêneros não-percíveis, frutas, hortaliças e carnes, a ser analisada e aprovada pela CONTRATANTE.

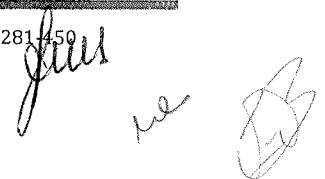
TIPO	FREQUENCIA MENSAL	GRAMATURA ¹
Carne vermelha (Somente: alcatra, coxão mole, coxão duro, patinho, patinho moído, acém)	26	120 a 150g
Coxa e sobrecoxa	6	150 a 180g
Peito sem osso	6	120 a 150g
Filé de coxa	6	120 a 150g
Peixe (cação, pescada, merluza)	4	120g a 150g
OUTROS	4	120g a 150g
Omelete Recheado	4	120g a 150g
Massa Recheada (lasanha a bolonhesa, nhoque a bolonhesa)	4	120g a 150g (50% de proteína)

¹considerar gramatura do prato pronto para consumo.

Não deverão usar como prato principal embutidos (lingüiça, salsicha, etc) e processados (hambúrguer, almôndegas, etc).

22. Tabela de incidência e Gramagem de sobremesas doce e frutas (almoço e jantar)

TIPO	FREQUENCIA MENSAL	GRAMATURA
Pudim	13	80g
Outros (compota de fruta, beijinho, brigadeiro, curau, sagu, arroz doce, pavê, mousse, etc)	16	80g
Salada de fruta	8	100g



Frutas variadas	23	100g ou 1 fruta
-----------------	----	-----------------

23. Cardápio de opção para substituição

Quaisquer das opções abaixo deverão ser validadas previamente pela CONTRATANTE, juntamente com o cardápio mensal.

Qualquer item de substituição do cardápio (desjejum, almoço, lanche da tarde jantar e ceia) não deverá ser cobrado extra, pois estará substituindo um item ao outro.

1. O planejamento do cardápio do almoço e jantar deverá prever a disponibilização de 01 opção seguindo descrição da dieta solicitada. Abaixo alguns exemplos:

Preparação	Cardápio	Opção 1
Entrada	Feijão	Sopa
Entrada	Arroz	Macarrão
Guarnição	Verdura	Legume
Salada	Folhas	Legumes
Sobremesa	Doce/fruta	Gelatina
Prato principal	Frango	Peixe
Bebida	Suco	Água de coco

2. O planejamento do cardápio desjejum, lanche da tarde e ceia deverá prever a substituição conforme alguns exemplos abaixo:

Preparação	Cardápio	Opções
Pães/bolacha/bolo	Pão francês	Torrada, bolacha, bolo e pão de leite
Bebidas	Café com leite	Achocolatado, chá, leite puro, chá
Saches	Geléia	Margarina
Fruta	Banana	Qualquer outra fruta

3. Outros cardápios de opções poderão ser implementados, segundo a necessidade da CONTRATANTE:

- Preparações com uso de complemento nutricional. Nesse caso, os complementos nutricionais para preparações serão fornecidos pela CONTRATANTE. O preço do item não deverá considerar o custo com o fornecimento deste ingrediente (complemento nutricional).

- Outras alternativas de cardápio, segundo necessidade da CONTRATANTE.

Outros gêneros alimentícios perecíveis ou não perecíveis:

Devem obrigatoriamente ser observados Níveis de qualidade, quando do preparo das refeições:

- Somente será permitida a utilização de arroz agulhinha tipo I. limpo e polido.

- Somente será permitido a utilização, de acordo com o prato, de feijão tipo I, carioca, feijão preto ou branco.

- Carnes contendo, obrigatoriamente, o carimbo SIF.

- Carnes grelhadas: coxão mole, alcatra, contrafilé, maminha.

- carnes cozidas: coxão mole, coxão duro, patinho, acém, lombo.

- Assados: lagarto, alcatra

- Carnes a milanesa: coxão mole e alcatra.

- Aves, grelhadas, fritas, à milanesa,, cozidas ou assadas: coxa, sobrecoxa ou filé (frango, chester)

- Óleos para preparação: óleo de soja, óleo de girassol, de boa qualidade, refinados.

- Azeite para saladas: azeite de oliva (extra virgem)

- Vinagre: vinho ou maçã, tinto ou branco.

- Sal: iodado

- Ovos: Tipo extra

- Laticínios: de primeira qualidade, indicando procedência.

- Concentrados de tomate: de marcas renomadas e conhecidas no mercado, não sendo permitido o uso sistemático e acumulado dos mesmos.

- Suco paciente natural, caso ocorra algum eventual problema poderá ser oferecido ao paciente suco tetra Pack caixa 200ml emergencialmente.

- Leite pasteurizado.

- Frutas selecionadas e variadas.

- Verduras e legumes de primeira qualidade.

- Farinha de aveia para mingau.

- Torradas, bolachas e bolos industrializados de primeira qualidade e diversidade de sabores.

- Nos dias de massas, fornecer queijo ralado tipo parmesão e porcionados (20g).

A auditoria em relação as matérias-primas, será realizada e a CONTRATANTE sinalizará necessidade de substituição do item que não atender aos padrões de qualidade descritos, incluindo hortifrutigranjeiros.

24. Tipos de dieta.

Ver no manual de Dietas (ANEXO I): descrição das restrições de cada tipo e das declinações.

25. Padrões de distribuição

Todos os materiais para distribuição das refeições devem ser descartáveis os custos com estes materiais serão de responsabilidade da CONTRATADA.

- o padrão de descartável deverá ser seguido conforme descrição abaixo, qualquer alteração (alteração provisória ou permanente do padrão) deverá ser validado pela CONTRATANTE. Em casos de alteração no padrão a CONTRATADA deverá comunicar a CONTRATANTE com antecedência mínima de 48hs para aprovação.

- devem obrigatoriamente ser observados Níveis de Qualidade e Apresentação dos descartáveis:

* resistente a alta temperatura (poder ser usado em microondas) e baixa temperatura (congelamento).

* 100% BIODEGRADÁVEL

* Marmitex com 04 divisões

* Marmitex de plástico biodegradável com visibilidade do alimento servido, lacrada com plástico transparente.

* talheres resistentes ao uso das refeições.

* livre de bisfenol A.

* boa apresentação

* compatível com tamanho da bandeja

26. Refeições Colaboradores

26.1. Regras gerais para planejamento do cardápio

Fornecimento de refeições transportadas para colaboradores do Hospital Fusam são: café da manhã, almoço, café da tarde, jantar e lanche noturno.

Deverão ser elaborados cardápios diários, completos, com frequência de repetição no mínimo mensal (4 semanas de cardápio).

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de ótima aparência, proporcionando adequado aporte calórico.

Os cardápios semanais deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 15(quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, para devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise dos motivos formais, encaminhados com prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas. Exceto para hortifrutigranjeiros que poderá ser apresentado a justificativa no primeiro horário do dia (desjejum) sobre as alterações para o almoço e jantar do próprio dia, para avaliação da CONTRATANTE. Em caso de comprovação de falta de logística/organização com pedidos/ entregas por parte da CONTRATADA, haverá registro de falha de atendimento para efeito da Avaliação e Qualidade.

A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE, podendo a CONTRATANTE interferir sinalizando necessidade de melhorias.

Deverão ser planejados cardápios diferenciados para colaboradores , em datas especiais: Carnaval, Páscoa, Natal, Ano Novo, , Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, Aniversário do Hospital (FUSAM), Dia Internacional da Mulher, Dia Mundial da Saúde, Dia Mundial da Saúde e Nutrição e outras datas (no mínimo de 1 evento no mês, limitado em até 15 datas no ano). O cardápio especial deverá conter preparações diferenciadas para: arroz, salada, prato principal, guarnição, sobremesa e bebidas, acrescido de brindes (exemplo de brinde: chocolate, pé-de-moleque, paçoca, etc-conforme validação da CONTRATANTE), sem custo adicional para CONTRATANTE.

Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, aplicando técnicas de gastronomia.

26.2. Horário de distribuição

Tipo de refeição	Horário início	Horário final
Café da manhã	07:00hs	07:30h
Almoço	11:00hs	14:00hs
Café da tarde	16:00hs	16:30hs
Jantar	22:00	00:00hs
Lanche noturno	02:00hs	02:30hs



26.3. horário de entrega das refeições prontas transportadas para Fusam

Refeição	Horário
Almoço	10:00
Jantar	20:00

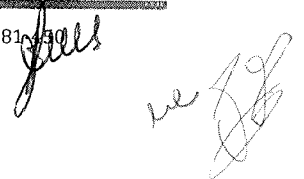
26.4. Tabela de frequência de utilização, gramatura e níveis de qualidade

Para a elaboração do cardápio diário deverão ser apresentadas tabelas padronizadas de frequência de utilização e gramagens para: gêneros não-perecíveis, frutas, hortaliças e carnes, a ser analisada e aprovada pela CONTRATANTE.

TIPO	FREQUENCIA MENSAL	GRAMATURA ¹
Carne vermelha (Somente: alcatra, coxão mole, coxão duro, patinho, patinho moído, acém)	12	120 a 150g
Coxa e sobrecoxa	2	150 a 180g
Peito sem osso	8	120 a 150g
Peixe (cação, pescada, merluza)	2	120g a 150g
Salsicha, lingüiça, hambúrguer de frango e carne	2 2	120g a 150g 120g a 150g
Omelete Recheado	2	120g a 150g (50% de proteína)
Massa Recheada (lasanha a bolonhesa, nhoque a bolonhesa)		

26.5. Tabela de incidência e gramagem de sobremesas doce e frutas (almoço e jantar)

TIPO	FREQUENCIA MENSAL	GRAMATURA
Pudim	8	80g
Outros (compota de fruta, beijinho, brigadeiro, curau, sagu, arroz doce, pavê, mousse, etc)	8	80g
Salada de fruta	4	100g
Frutas variadas	10	100g ou 1 fruta



26.6. Cardápio Composição Almoço

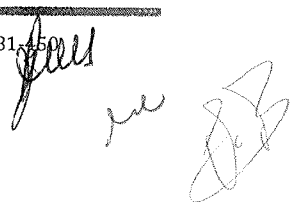
Composição	Quantidade
Salada (3opções) - 40 a 60g	Self-service
Arroz (branco e integral) 100g	Self-service
Feijão -80g	Self-service
Prato principal (1 porção)	1 porção de 120gramas (peso cozido)
Opção (ovo)	2 unidades (cozido, frito ou omelete)
Guarnição (1 opção) 80g folhas ou 100g legumes ou 120g (massas)	Self-service
Sobremesa 80 g (doce) ou 100g (fruta ou gelatina)	Porcionado 1 unidade
Bebida suco artificial de máquina	Self-service

26.7. Cardápio Composição Café da manhã, lanche da tarde e lanche noturno

Composição	Quantidade
Café com leite adoçado 200ml	Self service
Café puro 80ml	Self service
Leite puro 120ml	Self service
Pão de sal ou pão de leite 50 gramas	1 unidade
Margarina 20 gramas -	já passada no pão

Devem obrigatoriamente ser observados Níveis de qualidade, quando do preparo das refeições:

- Somente será permitido a utilização de arroz agulhinha tipo I. limpo e polido.
- Somente será permitido a utilização, de acordo com o prato, de feijão tipo I, carioca , feijão preto, lentilha, soja ou feijão branco.
- Carnes contendo, obrigatoriamente, o carimbo SIF.
- Carnes grelhadas: coxão mole, alcatra, contrafilé, maminha, patinho.
- Carnes cozidas: coxão mole, coxão duro, patinho, acém, lombo.
- Assados: lagarto, alcatra, coxão duro.
- Carnes a milanesa: coxão mole e alcatra, lombo.
- Aves, grelhadas, fritas, à milanesa,, cozidas ou assadas: coxa, sobrecoxa ou filé (frango, chester, peru)



- Óleos para preparação: óleo de soja, óleo de girassol, de boa qualidade, refinados.
- Azeite para saladas : azeite de oliva (extra virgem)
- Vinagre: vinho ou maçã, tinto ou branco.
- Sal: iodado
- Ovos: Tipo extra
- Laticínios: de primeira qualidade, indicando procedência.
- Concentrados de tomate: de marcas renomadas e conhecidas no mercado, não sendo permitido o uso sistemático e acumulado dos mesmos.
- Suco colaboradores néctar de fruta (sabores diversos) simples, para os demais , composto líquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidante e conservantes. Qualidade obtida no mínimo 50% de suco e polpas integrais de frutas. Processamento tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo. Ingredientes: frutas maduras, água potável, açúcar, ácidos orgânicos, e outras substancias permitidas, com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio.
- Leite pasteurizado.
- pães embalados individualmente com data de validade.
- Frutas selecionadas e variadas.
- Verduras e legumes de primeira qualidade.
- Nos dias de massas, fornecer queijo ralado tipo parmesão.

A auditoria em relação as matérias-primas, será realizada e a CONTRATANTE sinalizará necessidade de substituição do item que não atender aos padrões de qualidade descritos, incluindo hortifrutigranjeiros

26.8. Regras gerais para fornecimento de refeições para os colaboradores

O fornecimento de refeições transportadas para os colabores do hospital Fusam é de responsabilidade da CONTRATADA.

Este fornecimento deverá acontecer de segunda-feira á domingo (7 dias na semana).

A CONTRATANTE ficará responsável por disponibilizar os recipientes com as preparações do cardápio do dia para que a atendente de nutrição da CONTRATANTE faça o controle do porcionamento.

A utilização das dependências da CONTRATADA, onde a alimentação será produzida e transportada ao CONTRATANTE;

O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios em geral, insumos e materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, equipamentos de operação básicos, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, e mão-de-obra especializada, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária, de responsabilidade da CONTRATADA;

A distribuição das refeições a colaboradores, acompanhantes e pacientes será realizada pela CONTRATADA;

A CONTRATADA manterá sob seus cuidados registros obrigatórios de qualidade, sendo apresentado a CONTRATANTE sempre que necessário;

A CONTRATANTE pagará a CONTRATADA valor das refeições utilizadas no mês, através de lista de assinatura dos colaboradores em todos os serviços (café da manhã, almoço, lanche da tarde e lanche noturno), variando de acordo com as necessidades, taxa de ocupação, demissão e admissão de colaborador. Apresentando relatório quinzenal para conferencia;

A CONTRATADA emitirá relatório quinzenal para conferencia antes do pagamento;

A CONTRATADA deverá encaminhar mensalmente ao setor Comercial da CONTRATANTE: prova do recolhimento mensal do FGTS, por meio das guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social – GFIP, que deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço (CONTRATANTE) – Protocolo de envio de arquivos, emitido pela Conectividade Social, GRF gerada e impressa pelo SEFIP, com a devida autenticação que comprove o recolhimento, relação dos trabalhadores constantes no arquivo SEFIP – RE, cópia da folha de pagamento, relacionando todos os segurados que prestam serviços à CONTRATANTE, relação com os nomes dos segurados, remuneração, descontos legais, resumo geral consolidado da folha de pagamento, comprovante de pagamento dos salários (depósito em conta ou recibo devidamente datado e assinado por cada um dos segurados). O pagamento à CONTRATADA fica vinculado à apresentação dos documentos elencados neste item.

27. Obrigações e Responsabilidades da CONTRATADA

A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelas refeições hospitalares nos termos da legislação vigente e boas práticas ambientais específicas, contemplando dos processos de elaboração das refeições em cozinha própria, transporte até o hospital Fusam adequado de acordo com legislação vigente, recebimento, porcionamento e montagem de carros de distribuição e posterior lavagem das louças e utensílios.



Toda produção de alimento deve ser feita em cozinha da CONTRATADA e transportada até a unidade hospitalar Fusam para distribuição para colaboradores e pacientes e acompanhantes.

Poderá ser feito na cozinha da CONTRATANTE o que será servido no café da manhã, desjejum, lanche da tarde, lanche noturno, ceia e opção do prato principal dos colaboradores.

Despesa com gás utilizado para preparo do café da manhã, lanche da tarde, lanche noturno, ceia e opção (ovo), responsabilidade da CONTRATADA.

28. Dependências e instalações físicas do SND

Assegurar que as instalações físicas e dependências do SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislações vigentes (Resolução RDC nº216 de 15 de setembro de 2004, Portaria CVS nº5 de 09/2013, portaria 2619 06/12/2011, Resolução 275 de 21/10/2002)

A obrigação e responsabilidade relacionada á manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos destinados á produção do SND , caberá CONTRATADA.

Garantir que as dependências vinculadas à realização das atividades, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato, salvo avaliação de projetos específicos com aprovação prévia da CONTRATANTE.

Manter as dependências e equipamentos vinculados à realização das atividades em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras, mediante comprovação.

Fornecer todos os utensílios e matérias de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene , entre outros necessário á execução das atividades.

O enxoval inicial de utensílios será fornecido pela CONTRATANTE, conforme listagem a ser apresentada no dia da entrada da CONTRATADA.

Entende-se como utensílios utilizados para o fornecimento de refeições, desde o recebimento de materiais (caixas plásticas para acondicionamento, estrados, etc), produção (frigideira, recipientes diversos, peças em atileno, tabuleiros, formas para fornos, etc), montagem (cubas em inox, utensílios para porcionamento, etc), louças para distribuição de refeição, talheres de inox, jarras plásticas para fornecimento de água, entre outros utilizados no processo de fornecimento de refeições hospitalares.

A CONTRATANTE será responsável pela reposição de até 30% de perdas/quadrimestral do enxoval inicial destinado à distribuição de refeições dos colaboradores (pratos , talheres de inox, jarras de plástico, etc) A CONTRATADA será responsável pela reposição de 70% de perdas /quadrimestre do enxoval inicial destinado à distribuição de refeições dos colaboradores e pacientes .

A reposição de todos os itens deverá ser realizada inevitavelmente até a data do próximo inventário. Ou seja, não deverá ultrapassar quatro meses.

A obrigação e a responsabilidade relacionada à manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc), será da CONTRATANTE; entretanto, quando houver mau uso pela CONTRATADA, a mesma será responsabilizada pelas despesas e/ou manutenção.

Avaliar a lista de equipamento anexa e verificar se estão de acordo. Se houver necessidade de outro equipamento a CONTRATADA serão responsável aquisição e manutenção desses equipamentos, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE. Fornecer, manter e colocar à disposição da CONTRATANTE os equipamentos considerados necessários, para execução do escopo contratado.

A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os itens de informática necessários ao apoio e desenvolvimento das atividades, software, hardware e insumos. O sistema da CONTRATADA deverá atender as expectativas da CONTRATANTE com avaliação prévia das funções do mesmo.

Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE e equipamentos da CONTRATADA cedidos para utilização até o término do contrato.

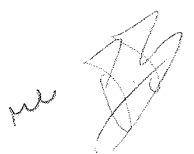
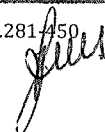
Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo de 15 dias conforme estipulado pelo fornecedor apresentando documentação formal do mesmo.

Fornecer amostra de dieta diariamente em todas as refeições para controle de temperatura e gramatura e sem custo para a CONTRATANTE.

29. Equipe de trabalho

A CONTRATADA deverá designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de fornecimento de refeições hospitalares, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromisso e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.

Informar o nutricionista responsável técnico pelas refeições produzidas e manter um técnico de nutrição na unidade hospitalar e garantir efetiva e imediata substituição do profissional, por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos.



Manter quadro de pessoal técnico e operacional em numero necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas. O quadro e pessoal deve ser VALIDADO pela CONTRATANTE que periodicamente solicitará a confirmação do quadro atual.

Incluir no quadro de colaboradores lactaristas para distribuição de dietas enterais e formulas infantis e adequado funcionamento do lactário.

Providenciar reposição de colaboradores para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças(saúde, maternidade),afastamentos, etc, mantendo o quadro de colaboradores completo, necessários à execução do presente contrato, sem prejuízo ao fornecimento de refeições.

Fornecer uniformes, calçados e equipamentos de proteção individuais e coletivos.

Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos e demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7 que compõe a portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias quando solicitados.

A CONTRATADA deverá promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos colaboradores, abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, doa alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho, com lista de presença.

30. Requisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque

Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários á execução do contrato.

Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da CONTRATANTE.

Realizar controle de temperatura no recebimento das refeições, de acordo com o critério estabelecido pela legislação vigente.

O estoque deverá apresentar sistema de etiquetas de identificação que atenda a legislação.

Todas as refeições entregues devem respeitar os horários estabelecidos pela CONTRATANTE e vir em veiculo adequado , apresentar a relação individualizada de cada veiculo transportador e suas características técnicas ao órgão competente da vigilância sanitária conforme o artigo 87 da lei estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998 e outras normas vigentes. O transporte deve ser feito em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de

microorganismos patogênicos ao homem. O transporte de alimentos deve estar em acordo com a portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 e legislação vigente.

Desprezar as sobras de alimentos.

Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documento e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado.

Conservar as refeições em recipientes e equipamentos e de acordo com especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda distribuição.

Manter registro das medições de temperatura de todo o processo de produção dos alimentos.

Elaborar e implementar, dentro de 30 dias o manual de boas práticas específico da unidade e manual de boas práticas lactário, de comum acordo com a CONTRATANTE.

Utilizar o manual de dietas específico da instituição, contendo dieta gerais e especiais.

31. Higienização

Atender o que dispõe a legislação vigente, referente ao Regulamento Técnico sobre os parâmetros e critérios para controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos.

A supervisão do cronograma de higienização das áreas do SND, da desinsetização, desratização é de responsabilidade da CONTRATADA.

32. Controle bacteriológico

É de responsabilidade de a contratada executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos, através do método APCC (análise dos pontos críticos de controle).

Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo os critérios técnicos adequados para a colheita e transporte de amostras.

Encaminhar semestralmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. A quantidade de amostra semestral deverá ser no mínimo:

- 1) Alimentos: todas as preparações de 01 tipo de dieta (exemplo: dieta geral)
- 2) Água 01 (uma) amostra de água para consumo humano (filtrada usada no suco)
- 3) Manipuladores: 01 (uma) amostra para análise das mãos dos manipuladores.

4) Ambiente 01 (uma) amostra para análise de equipamentos e utensílios

Essa amostra deve ser colhida na presença da nutricionista da CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelos custos dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados.

33. Suplementares

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições descritas na proposta apresentada no ato da contratação.

Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem comprovadamente vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do preparo ou de materiais empregados.

Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registros, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE.

Respeitar as normas específicas da CONTRATANTE para controle de acesso nas áreas de produção e/ ou outras, estabelecidas por serviço de vigilância próprio.

Permitir o acesso de visitantes, somente e exclusivamente mediante autorização do SND da CONTRATANTE e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada.

Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução das atividades. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE.

Realizar para fins de pagamento, o controle pelo número de refeições/ itens/ preparações solicitadas. Ocorrendo diferenças nestes controles, a CONTRATANTE e a CONTRATADA deverão avaliar as justificativas para decisão satisfatória reciprocamente.

Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no contrato, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND da CONTRATANTE e da CONTRATADA, desde que comprovados.

Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato.

Elaborar, acompanhar e disponibilizar, sempre que necessário a CONTRATANTE, indicadores de qualidade tais como absenteísmo, rotatividade de colaboradores, não conformidade de gêneros, falta de produtos, treinamentos entre outros que poderão ser solicitados.

Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de colaboradores da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pelo SND da CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.

Re-executar atividades sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem comprovadamente em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

Encaminhar a medição das refeições servidas para aprovação da CONTRATANTE, semanalmente para conferência e fechamento do período.

34. Responsabilidade civil

A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus colaboradores durante a realização de suas atividades, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar, desde que comprovado.

Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, desde que comprovado pelo laudo técnico, respondendo perante a administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

35. Obrigações e responsabilidades da CONTRATANTE

A CONTRATANTE responsabilizar-se-á integralmente pela à nutrição clínica e ambulatorial.

A CONTRATANTE é responsável pela aquisição de dietas enterais e complementos nutricionais. O fornecimento de complementos nutricionais será realizado pela CONTRATANTE.

A CONTRATANTE garantirá através do quadro próprio de nutricionistas a realização das rotinas de visitas à pacientes, atualização de mapas para distribuição de dietas e emissão de etiquetas para identificação e montagem das refeições e atendimento de terapia nutricional.

Serão de responsabilidade da CONTRATANTE os seguintes itens:

- Indicar, formalmente, o gestor e/ ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas a distribuição das refeições;

- Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ ou rotinas de segurança vigentes na instituição;
- Entregar à CONTRATADA quando do início do contrato, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e inventário de equipamentos/ utensílios existentes na cozinha, incluído descrição das condições dos mesmos;
- Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água, energia elétrica colocadas à disposição da CONTRATADA;
- A utilização de todos os recursos colocados à disposição (água, energia elétrica, etc), deverão respeitar as normativas internas e basear-se em boas práticas ambientais específicas e, estarão sujeitos à medição para o controle de consumo mensal. A CONTRATADA deverá arcar com os custos adicionais por comprovada utilização em desacordo com as normas da instituição;
- A obrigação e responsabilidade relacionada à manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc), serão da CONTRATANTE; entretanto, quando houver mau uso pela CONTRATADA, a mesma será responsabilizada pelas despesas e/ ou manutenção. Entenda-se mau uso: entupimento do esgoto por excesso de sujidades descartadas indevidamente pelos ralos/ grelhas, danos às portas, paredes pela manipulação inadequada de carros, uso inadequado dos equipamentos e/ ou qualquer situação similar que ficar comprovado que o prejuízo às instalações prediais foi ocasionado por conduta e comportamento inadequado dos colaboradores da CONTRATADA;
- Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;
- A limpeza dos vestiários e sanitários é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- Os padrões de qualidade deverão ser mantidos invariavelmente durante a execução do contrato, sujeitos à avaliação da CONTRATANTE;
- A desinsetização e desratização é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo, é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas;
- Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas de fornecimento de refeições;
- Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência no fornecimento de refeições hospitalares, exigindo a imediata correção.

36. Fiscalização e controle da execução do contrato

À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ ou fiscalização do contrato, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado.

A fiscalização pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

Com objetivo de definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade do fornecimento de refeições hospitalares pela CONTRATADA na execução do contrato de fornecimento de refeições por preço fixo, serão analisados os seguintes aspectos:

a. ASPECTO 1: Desempenho Profissional

Item	Percentual de ponderação
1) Cumprimento das atividades	40%
2) Qualificação/ atendimento ao público/ postura	30%
3) Uniformes e identificação	30%
Total	100%

b. ASPECTO 2: Desempenho das Atividades

Item	Percentual de ponderação
4) Refeições produzidas	40%
5) Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
6) Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	100%

c. ASPECTO 3: Gerenciamento

Item	Percentual de ponderação
7) Periodicidade da supervisão	20%
8) Gerenciamento das atividades operacionais	30%
9) Atendimento as solicitações	25%
10) Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	100%



No formulário "Avaliação de Qualidade do Contrato", devem ser atribuídos os valores 3 (três), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos "Realizado", "Parcialmente Realizado" e "Não Realizado", respectivamente, conforme tabela abaixo:

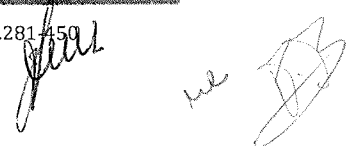
Realizado	Parcialmente Realizado	Não Realizado
03 (três) pontos	01 (um) ponto	0 (zero) ponto

Segue tabela descrevendo os subitens que compõem cada item de avaliação:

ASPECTO 1	Subitens
Desempenho profissional	
Item 1: Cumprimento das atividades	<p>Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas e contrato, tais como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Programação das atividades de nutrição e alimentação; - Elaboração de cardápio completo conforme descrito no contrato; - Pré-preparo e cocção dos alimentos; - Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se utensílios apropriados; - Montagem das dietas segundo padronizado no Manual de Dietas Hospitalares (declinações); - Transporte interno das preparações; - Conservação dos equipamentos e utensílios envolvidos no recebimento, produção e montagem das refeições.
Item 2: Qualificação/ atendimento ao público/ postura	<ul style="list-style-type: none"> - Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; - Manipulação de alimentos; - Presença de um nutricionista durante os períodos de produção e montagem de dietas; - Conduta dos empregados da Contratada com o cliente e com o público.
Item 3: Uniformes e identificação	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; - Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; - Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina

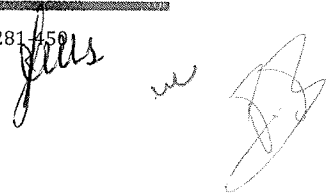
	paraproteção dos cabelos.
--	---------------------------

ASPECTO 2 Desempenho das Atividades	Subitens
Item 4: Refeições produzidas	<ul style="list-style-type: none"> - Conformidade das refeições produzidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis, com destaque para as dietas especiais. - Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade
	<ul style="list-style-type: none"> do cardápio proposto – qualidade dos materiais, preparações variadas, equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível); - Conformidade das refeições produzidas com o cardápio aprovado; - Qualidade das refeições produzidas (quantidade servida, condições higiênico- sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); - Planejamento dos cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais; - Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional; - Cumprimento dos horários de produção e montagem das bandejas para distribuição, conforme descrito em contrato;



	<p>- Atendimento aos pedidos especiais. .</p>
<p>Item 5: Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados</p>	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto a:</p> <ul style="list-style-type: none">- Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com a devida rotulagem);- Realização de análise laboratorial para controle bacteriológico (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento semestral do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);- Qualidade adequada dos materiais de consumo utilizados;- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;- Armazenamento adequado de gêneros e produtos alimentícios e

	<p>materiais de consumo;</p> <p>- Manter estoque de matéria-prima em nível seguro para não haver falta e/ ou</p> <p>alteração de cardápio em função de planejamento e logística inadequada.</p>
<p>Item 6: Condições higiênicas e de armazenamento</p>	<p>Avaliação quanto as condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários a execução do contrato, quais sejam:</p> <p>- Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos;</p>
	<p>- Higienização das instalações, equipamentos, utensílios (refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos);</p> <p>- Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta);</p> <p>- Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferentes dos alimentos).</p>



ASPECTO 3 Gerenciamento	Subitens
Item 7: Periodicidade da supervisão	- Execução de supervisão e /ou auditorias (internos e/ou externos) dos processos da cozinha por parte da CONTRATADA e na periodicidade acordada (definir previamente com a CONTRATANTE – até 60 dias do início do contrato).
Item 8: Gerenciamento das atividades operacionais	- Administração das atividades operacionais; - Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos colaboradores; - Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções; - Recorrência de falta de um mesmo produto na semana, sendo evidenciado na operação falta de logística.
Item 9: Atendimento as solicitações	- Atendimento as solicitações do CONTRATANTE conforme condições estabelecidas no contrato.
Item 10: Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	- Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da CONTRATADA segundo o contrato.

A CONTRATADA poderá obter os seguintes conceitos:

Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a CONTRATADA obtiver conceito final acumulado superior a 6,75 e ausência de penalidades;

Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada apesar de obter conceito final acumulado superior a 6,75 já tenha sido penalizada;

Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada além de obter conceito final acumulado inferior a 6,75, já tenha sido penalizada.

36.1. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

Na impossibilidade de se avaliar determinado item e/ ou seus subitens, no momento, esse (s) será (ão) desconsiderado (s). Deverá ser anexada justificativa correspondente, com comprovação.

36.2. RESPONSABILIDADES

Equipe de Fiscalização: responsável pela Avaliação da CONTRATADA utilizando-se o Formulário de Avaliação de Qualidade e encaminhamento de toda documentação ao Gestor do Contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um).
Gestor do Contrato: responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações a CONTRATADA; aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia da CONTRATADA e emissão da Avaliação de Desempenho.

36.3. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade, efetuar o acompanhamento diário das atividades executadas, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da CONTRATADA. Apresentará semanalmente o Formulário preenchido ao Responsável da Contratada para validação, e se cabível, manifestação em relação à avaliação realizada pela CONTRATANTE.

No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, a CONTRATADA, os Formulários de Avaliação de Qualidade gerados no período, acompanhado das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um) para o Gestor do Contrato. O Gestor do Contrato, mensalmente, e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade gerados durante este período, consolidará a avaliação de desempenho da CONTRATADA e aplicará as penalidades cabíveis previstas neste contrato.

Cabe ao Gestor do Contrato encaminhar mensalmente a Contratada, a avaliação de desempenho da CONTRATADA, o Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês, o desempenho global da CONTRATADA em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

36.4. PENALIDADES

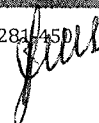


Tabela para aplicação de multas:

Descrição	Valor sugerido
01 item com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 1% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
02 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 2 % sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
03 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 3% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
04 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 4% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
05 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 5% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
06 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 6% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
07 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Será levado ao Departamento jurídico para decisão em relação ao valor da multa e penalidades pelo não atendimento às especificações técnicas contratadas.

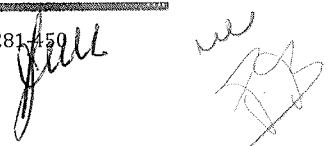
*Considerar refeições todas as variações de dietas para pacientes, acompanhantes, colaboradores e autorizados

A seguir, apresentam-se os documentos que atenderão à metodologia de avaliação acima descrita:
 Formulário de Avaliação de Qualidade (semanal);
 Avaliação mensal.

1. Formulário de Avaliação de Qualidade do Fornecimento de Refeições Hospitalares

Unidade:
Período: Data:
Contratada:
Responsável pela Fiscalização:
Gestor do Contrato:

ASPECTO 1: Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
------------------------------------	----------	----------	--------------------



Item 1: Cumprimento das Atividades	40%		
Item 2: Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	30%		
Item 3: Uniformes e Identificação	30%		
Total			

ASPECTO 2: Desempenho das atividades	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Item 4: Refeições servidas	40%		
Item 5: Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Item 6: Condições higiênicas e de armazenamento	30%		
Total			

ASPECTO 3: Gerenciamento	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Item 7: Periodicidade da Supervisão	20%		
Item 8: Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Item 9: Atendimento as Solicitações	25%		
Item 10: Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%		
Total			

NOTA FINAL (Somatória dos Aspectos 1, 2 e 3)	
--	--

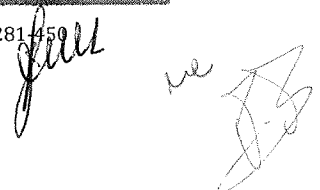
% total considerada para penalização:	Aspectos penalizados: Itens penalizados:	Nota Final:
---------------------------------------	--	-------------

Assinatura responsável pela fiscalização:	Assinatura do Coordenador de Nutrição:	Assinatura do Gestor do Contrato:	Assinatura Responsável do Contratada:
---	--	-----------------------------------	---------------------------------------

2. Avaliação mensal

Mês: _____

Subtotal	Observações
----------	-------------



ASPECTO 1: Desempenho Profissional (____)	
ASPECTO 2: Desempenho das Atividades (____)	
ASPECTO 3: Gerenciamento (____)	

Nota final:	Avaliação Global:
--------------------	--------------------------

Aplicação de Penalidade: _____

Quadro Resumo

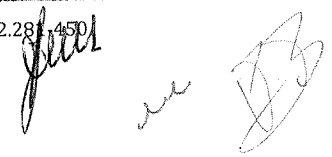
Acompanhamento anual:

ASPECTO	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1													
2													
3													
Total													

36.5. Resumo das obrigações e responsabilidades

Descrição das responsabilidades da CONTRATADA e CONTRATANTE.

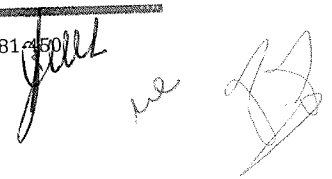
Desc rição	CONTRATANTE	CONTRATADA
Análise de potabilidade da água	X	
Coleta de amostras da refeição, manipuladores, ambiente, água para controle microbiológico e respectivas análises, SEMESTRAL e quando se fizer necessário		X
Descarte de óleos e gorduras		X
Desinsetização e desratização	X	
Despesas com água	X	
Despesas com energia elétrica	X	
Despesas com gás		X
EPI's/ uniformes/ calçados		X
Equipamentos novos (investimento)		X
Equipamentos - reposição para uso na unidade após vida útil		X
Informática (software, hardware e insumos,)		X
Limpeza de caixas de gordura	X	
Limpeza do ambiente (piso, paredes, refeitório)		X



Limpeza dos equipamentos e utensílios		X
Limpeza dos vestiários/ banheiros de uso dos colaboradores	X	
Linha e/ ou ramal telefônico	X	
Acesso a rede internet		X
Manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc)	X	
Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos - Exceto equipamentos de refrigeração (câmaras refrigeradas e congelada)		X
Material de escritório		X
Material de higiene (papel toalha, detergente para lavagem de mãos)		X
Material de limpeza		X
Nutrição clínica, visita aos pacientes e coleta de mapas	X	
Refeição dos colaboradores da CONTRATADA		X
Remoção de lixo/ resíduos para fora das instalações da CONTRATANTE por empresa especializada	X	
Remoção de lixo/ resíduos para local indicado e apropriado nas instalações da CONTRATANTE		X
Reposição de utensílios de distribuição, cozinha QUADRIMESTRAL	X (30 % de perdas)	X (70% de perdas)

37. A EMPRESA LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR AS SEGUINTE DECLARAÇÕES JUNTO AO ENVELOPE PROPOSTA:

- 37.1. De que possui Manuais de boas praticas de manipulação e produção das refeições e POP, à CONTRATANTE;
- 37.2. De que possui Manuais de boas praticas do lactário;
- 37.3. Apresentar declaração junto ao Envelope de Proposta de que atende as normas abaixo especificadas:
- Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – ABERC. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades, 9ª edição, 2009. São Paulo, SP, BR.
 - BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 451, de 19 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico, princípios gerais para o estabelecimento de critérios e padrões microbiológicos para alimentos e seus anexos I, II e III. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil, Brasília, p. 21005, 22 set. 1997.



- c) BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 33, de 13 de janeiro de 1998. Aprova os níveis de Ingestão Diária Recomendada - IDR para vitaminas, minerais e proteínas. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil, Brasília, 16 jan. 1998.
- d) Codex Alimentarius - Higiene dos Alimentos: Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde - Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.
- e) Lei 8078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor. DF, BR.
- f) Norma Regulamentadora 12 - MTE - NR 12 e suas alterações - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. DF, BR.
- g) Norma Regulamentadora 6 - MTE - NR 6 e suas alterações - Equipamentos de Proteção Individual - EPI. DF, BR.
- h) Norma Regulamentadora 7 - MTE - NR 7 e suas alterações - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional. DF, BR.
- i) Norma Regulamentadora 9 - MTE - NR 9 e suas alterações - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais. DF, BR.
- j) Resolução - RDC nº 63/ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de 6 de julho de 2000
- k) Resolução-RDC 184, de 22/10/01 - MS/ANVISA - Efetua o Registro de Produtos Saneantes Domissanitários e Afins, de uso domiciliar, institucional e profissional, levando-se em conta a avaliação e gerenciamento do risco. DF, BR.
- l) Resolução-RDC 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. DF, BR.
- m) Resolução-RDC 275, de 21/10/02 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. DF, BR.
- n) Resolução-RDC 359, de 23/12/03 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. DF, BR.
- o) Resolução-RDC 91, de 11/05/01 - MS/ANVISA - Critérios gerais e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos. DF, BR.

38. Quantitativo mensal - Média para pacientes e acompanhantes:

- Variável conforme lotação do hospital;

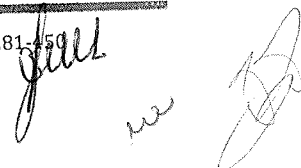
- Média mensal de 1800 para cada serviço: café da manhã, café da tarde e ceia de paciente e acompanhante;
- Média mensal de 1600 para cada serviço: Almoço e Jantar para pacientes e acompanhantes;
- Média mensal de: 300 dietas enteral/mês – insumo por parte da CONTRATANTE;
- Média mensal de 200 mamadeiras/mês – formula por parte da CONTRATANTE;

39. Quantitativo mensal estimado – média para Colaboradores e Corpo Clínico:

- Variável conforme demissão e admissão;
- Média mensal de 6.000 para todos os serviços: Café da manhã, café da tarde e lanche noturno;
- Média mensal de 6.000 todos os serviços: Almoço e jantar;
- Média mensal para lanche Médico: 400

40. Preços – Constantes no Anexo I – Refeições – Valores




ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT. ANUAL	UNID.	Valor Unitário	Valor Total
01	Pacientes e Acompanhantes	Desjejum	20000	UNID.	
02		Almoço	20000	UNID.	
03		Café da tarde	20000	UNID.	
04		Jantar	20000	UNID.	
05		Ceia	18000	UNID.	
06	Funcionários e Corpo Clínico	Desjejum, Café da tarde e Ceia	68000	UNID.	
07		Almoço e Jantar	68000	UNID.	
08	Dietas	Desejum Líquida	200	UNID.	
09		Almoço Jantar Líquida	400	UNID.	
10		Lanche da tarde Líquida	200	UNID.	
11		Ceia Líquida	200	UNID.	
12	Água Mineral garrafa 500ml	3500	UNID.		
Valor total dos itens					



MANUAL DE DIETOTERAPIA - FUSAM

Serviço de Nutrição e
Dietética

Caçapava, 2023

PARTE I - INTRODUÇÃO	3
O QUE É DIETOTERAPIA?	3
PARTE II - MANUAL BÁSICO DE DIETA	4
DIETAS DE ROTINA.....	4
DIETA LÍQUIDA - LIQ	4
DIETA LEVE - LE.....	6
DIETA PASTOSA - P.....	8
DIETA BRANDA - B.....	10
DIETA GERAL - G.....	12
DIETAS TERAPÊUTICAS	14
DIETA GERAL HIPOSSÓDICA - GHS	14
DIETA GERAL PARA DIABETES - GDM.....	16
DIETA GERAL LAXATIVA - LAX.....	18
DIETA HIPOGORDUROSA - HG.....	21
DIETA PARA VEGETARIANO - VEG.....	22
DIETA COM RESTRIÇÃO HÍDRICA - RH	23
DIETAS ESPECIAIS PARA PREPARO DE EXAMES.....	24
CLISTER PREPARO DE CÓLON	25
PESQUISA DE SANGUE OCULTO NAS FEZES	26
DIETA SEM GLÚTEN.....	27

PARTE I - INTRODUÇÃO

QUE É DIETOTERAPIA?

A palavra dietoterapia pode ser dividida em duas partes:

Dieto significa dieta, palavra que pode ser definida como o padrão alimentar de um indivíduo, suas preferências, aversões, intolerâncias e necessidades.

Terapia significa tratamento.

DIETOTERAPIA significa tratamento através da dieta, de uma alimentação adequada, considerando-se não apenas a doença mas todas as condições em que se encontra o indivíduo.

A finalidade da dietoterapia é ofertar ao organismo debilitado os nutrientes adequados, adaptado-os da melhor forma à doença, às condições físicas, psicológicas e nutricionais em que se encontra o paciente a fim de favorecer a recuperação de sua saúde e de seu adequado estado nutricional.

Existem 03 tipos de dietas:

DIETAS DE ROTINA - onde não existem restrições de nutrientes, existem apenas alterações quanto à consistência da comida, podendo ser líquida, leve, pastosa, branda e geral, quando o alimento não sofre nenhuma modificação;

DIETAS TERAPÊUTICAS - como o próprio nome diz, são dietas destinadas à terapias (tratamentos), onde são necessárias alterações dos nutrientes presentes, reduzindo sua quantidade (DIETA HIPOPROTEICA = poucas proteínas), aumentando (DIETA HIPERPROTEÍCA = muitas proteínas) ou ainda excluindo alguns nutrientes (DIETA APROTEICA = sem proteínas);

DIETAS ESPECIAIS PARA EXAMES: utilizadas por curto período, a fim de preparar o paciente para o exame.

De maneira geral, as dietas terapêuticas, são utilizadas quando a doença que o paciente apresenta exige alterações nas quantidades de nutrientes.

Estão sempre associadas a uma dieta de rotina (por exemplo: PASTOSA HIPOPROTEÍCA):

PARTE II - MANUAL BÁSICO DE DIETA

DIETAS DE ROTINA

DIETA LÍQUIDA - LIQ

DEFINIÇÃO

Dietas de consistência líquida que devem ser coadas e de rápida digestão.

INDICAÇÃO

Destinados a pacientes com dificuldades de mastigação e/ou deglutição, nos pré e pós operatório e alterações do trato gastrointestinal. Com o objetivo de proporcionar repouso ao trato digestório, quando alimentos sólidos não são bem tolerados.

Caso seja mantida por tempo prolongado, pode ocorrer carência de nutrientes, tornando-se necessário um acompanhamento contínuo com complemento nutricional para evitar a desnutrição.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Líquida

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Alimentos que estejam na consistência líquida;
- Água, chás, sucos coados, bebidas isotônicas, água de coco;
- Sopas liquidificadas e coadas e caldos de legumes, à base de carne ou frango;
- Gelatina;
- Iogurtes;
- Mingaus líquidos.
- Vitamina líquida

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Alimentos de consistência sólida ou pastosa, crus ou cozidos;
- Condimentos fortes e picantes;

OBSERVAÇÃO: A **Dieta Líquida Fria** possui as mesmas definições e alimentos/ preparações da dieta Líquida; apenas a temperatura dos alimentos deverá estar adequada à característica solicitada em prescrição.

DIETA LÍQUIDA - LIQ

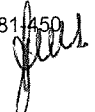
DESJEJUM	
Café com leite	50 ml/ 150 ml
Açúcar sache	10g
Suco natural ou	200 ml
Água de coco	200 ml
Gelatina	100 ml
ALMOÇO E JANTAR	
Sopa batida e coada (composta de legumes, verduras, cereais e carne)	1 porção de 300ml
Gelatina Suco	100 ml
natural	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado ou	200 ml
Suco natural ou água de coco	200 ml
Gelatina	
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Açúcar sache	10g
Gelatina/ vitamina rala de frutas	200ml

DIETA LEVE - LE
DEFINIÇÃO

Dieta de consistência semi-sólida, com alimentos que devem ser cozidos ou sofrer ação mecânica para serem oferecidos moídos ou desfiados.

INDICAÇÃO

Destinados a pacientes em situação de pré ou pós operatório, no caso de alteração gastro intestinal ou dificuldades de mastigação e/ou deglutição.


PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Leve

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Leite e derivados;
- Suco de frutas e vitamina de frutas;
- Caldos, consomês, cremes, sopas com legumes cozidos em pedaços, sopas com macarrão e à base de carnes;
- Legumes: abóbora, cenoura, chuchu, abobrinha, berinjela, beterraba, mandioca, batata, mandioquinha, cará, inhame e outros, cozidos e amassados em forma de purê, sem casca e sem sementes;
- Frutas tenras cozidas sem casca e sem sementes; frutas como mamão, pêra e banana macia, cruas ou em forma de purê;
- Gelatina, pudim, arroz doce, flan, mousse;
- Geléia, mel, requeijão, margarina, manteiga;
- Bolacha doce (Maria, Maizena ou de Leite), água e sal, torrada;
- Pão de leite;
- Mingau de cereais;

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Verduras e legumes crus, duros e flatulentos (pimentão, repolho, brócolis);
- Grãos de Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha, grão de bico);
- Condimentos fortes e picantes (mostarda, catchup, maionese, molho inglês);
- Frutas cruas duras;
- Doces concentrados (marmelada, goiabada);
- Queijos gordurosos e picantes: gorgonzola, parmesão, mussarela;
- Enlatados em geral: palmito, ervilha, milho verde, sardinha, atum.

DIETA LEVE - LE

DESJEJUM	
Café com leite	50 ml/ 150 ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Cream cheese sache/ Requeijão sache	20g
Pão de leite/ pão de forma	50g/ 2 fatias
Fruta	100g ou 1 und

ALMOÇO E JANTAR	
Caldo de feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	300 ml/ 300 ml
Guarnição (purê de legumes ou feculentos)	200g
Carne desfiada (bovina/ave/ peixe)	120g
Sobremesa (doce simples cremoso/ fruta macia picada)	80g/ 100g ou 1unid
Suco natural	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com café ou vitamina	200 ml
Geleia sache/ Margarina sache	15g/ 10g
Pão de leite / bolo/ pão forma	25g/ 40 a 60g/ 1 fatia
Fruta macia picada	100g ou 1 unid
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Açúcar sache	10g
Biscoito salgado sache/ biscoito doce sache	20g
Geleia/ margarina	15g/ 10g

DIETA PASTOSA - P

DEFINIÇÃO

Dieta de consistência pastosa, com alimentos que sofrem ação mecânica, visando facilitar a mastigação, deglutição e digestão.

INDICAÇÃO

Para pacientes com dificuldade na mastigação e deglutição, dentição incompleta, problemas neurológicos, traumatismos na região bucal, disfagia e alguns pós-operatórios.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Dieta pastosa.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Leite, milk-shake, mingau;
- Vitamina de frutas,
- Caldos, consomês, sopas cremosas; sopas com legumes picados bem cozidos; sopas com macarrão. Todas as sopas à base de carne ou frango;
- Carne, frango e peixe desfiados, moídos com molho,
- Arroz pastoso; macarrão cabelo de anjo e ave-maria;
- Legumes em forma de purê ou picados bem cozidos;
- Pudim, sagu, arroz doce, flans, mousse, sorvete;
- Frutas cozidas picadas ou em forma de purê, frutas cruas macias (mamão, banana, abacate, melancia), picadas ou raspadas em forma de papa; frutas em calda picadas;
- Bisnaga doce, pães macios; bolos caseiros;
- Geléia, margarina, manteiga, requeijão, mel;

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Verduras, legumes e frutas cruas duras;
- Grãos de leguminosas inteiros (feijão, ervilha, lentilha, grão de bico);
- Embutidos (salsicha, lingüiça), enlatados, frios e conservas;
- Condimentos fortes e picantes: mostarda, catchup, maionese e outros;
- Torradas, bolachas, pão francês;
- Doces concentrados como marmelada e goiabada;

DIETA PASTOSA - P

DESJEJUM	
Fruta macia amassada ou cozida	100g
Mingau de aveia ou vitamina de fruta	200ml
ALMOÇO E JANTAR	
Caldo de feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	200 ml/ 200 ml
Arroz pastoso	100g

Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe/ ovo) batido	120 a 150g
Purê de legumes ou leguminosas caldo grosso	100g
Sobremesa cremosa ou fruta amassada ou cozida	80g/ 100g ou 1 unid
LANCHE DA TARDE	
Fruta macia amassda ou cozida	100 g
Mingau de aveia ou vitamina de fruta	200ml
LANCHE NOTURNO	
Mingau / vitamina de frutas	200 ml

DIETA BRANDA - B

DEFINIÇÃO

Dieta de transição para dieta geral, onde as fibras e o tecido conectivo das carnes estão abrandados pela cocção. Evita-se frituras e condimentos a fim de facilitar a digestão.

INDICAÇÃO

Para problemas gastrointestinais, pós-operatórios ou na presença de problemas de mastigação e ou deglutição. É usada como transição para Dieta Geral.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Branda.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Leite e derivados, queijo tipo minas ou ricota;
- Suco de frutas coados, vitamina de frutas;
- Carnes bovinas, frango ou peixe, sem pele e sem gordura (cozida com molho); Ovo
- Legumes como cenoura, chuchu, abobrinha, abóbora, mandioca, mandioquinha, cará, inhame, berinjela, beterraba e outros sem casca e sem semente bem cozidos ou na forma de purês;
- Verduras de folhas cozidas ou refogadas como escarola, espinafre, almeirão, acelga, etc.
- Frutas cozidas sem casca, ou frutas macias como: mamão, manga, banana, kiwi, abacate, etc
- Arroz, macarrão e batata bem cozidos;




-
- Bolo simples, bolacha Maria, maisena ou de leite, água e sal, torrada, bisnaga, pão de centeio, pão de forma, pão de leite;
 - Mel, geléia, margarina, manteiga;
 - Mingau, pudim, flan, manjar ,arroz-doce, sagu, gelatina.

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Leguminosas: feijão, ervilha, grão de bico, soja, lentilha – permitido apenas o caldo;
- Condimentos fortes e picantes, molhos prontos (catchup, mostarda, maionese, molho inglês, shoyo, tabletes concentrados, caldo de carne, galinha, bacon, etc.);
- Carnes gordas, carne de porco;
- Frutas oleaginosas (noz, coco, amendoim, castanha), frutas secas e cristalizadas
- Frituras em geral e alimentos gordurosos;
- Bolos recheados; Doces concentrados como goiabada, marmelada,.
- Crouton

DIETA BRANDA - B

DESJEJUM	
Café com leite	50 ml/ 150 ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Cream cheese sache/ requeijão sache	20g
Pão de leite/ pão de forma	50g/ 2 fatias
Fruta macia crua	100g ou 1 unid
ALMOÇO E JANTAR	
Salada de legumes cozida com 2 componentes	60g
Vinagre sache	8 ml
Azeite sache	8 ml
Sal sache	1g
Arroz	100g
Caldo de feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	200ml/ 200ml
Prato principal macio (carne bovina/ ave/ peixe/ ovos)	120 a 150g / 150g a 180g (com osso)
Guarnição (verduras/ legumes/ massas)	80g/ 100g/ 120g
Sobremesa (doces simples / frutas macias)	80g/ 100g ou 1unid
Suco natural	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado ou vitamina ou leite com café	200 ml
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g
Pão de leite / bolo/ pão forma	50g/ 2 fatias
Fruta macia crua	100g ou 1 unid
LANCHE NOTURNO	

Chá	200 ml
Açúcar sache	10g
Biscoito salgado sache/ biscoito doce sache	20g
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g

DIETA GERAL - G

DEFINIÇÃO

Dieta indicada para indivíduos em condições normais de alimentação com o trato gastrointestinal íntegro e sem restrição a qualquer nutriente, não necessitando de modificações dietoterápicas. É uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição.

INDICAÇÃO

Usada nos casos em que o estado do paciente não exija dieta específica, onde serão fornecidos os nutrientes e calorias em quantidades adequadas para manutenção da saúde dos indivíduos.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Geral

DIETA GERAL - G

DESJEJUM	
Café com leite	50 ml/ 150 ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Cream cheese sache/ requeijão sache Pão	20g
francês/ pão de leite / pão forma Fruta	50g/ 2 fatias
	100g ou 1 unid
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (folhas/ legumes)	40g/ 60g
Vinagre sache	8ml
Azeite sache	8ml

Sal sache	1g
Arroz	100g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	80g/ 200ml
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe/ ovos)	120 a 150g / 150g a 180g (com osso)
Guarnição (verduras/ legumes/ massas)	80g/ 100g/ 120g
Sobremesa (doces simples/ fruta)	80g/ 100g ou 1 unid
Suco natural	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado ou café co leite ou vitamina de fruta	200 ml
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g
Pão de leite / bolo/ pão forma	50g/ 2 fatias
Fruta	100g ou 1 unid
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Açúcar sache	10g
Torrada sache	15g
Geleia sache/ Margarina sache	15g / 10g

DIETAS TERAPÊUTICAS

DIETA GERAL HIPOSSÓDICA - GHS

DEFINIÇÃO

Dieta em que há controle de sódio, tanto dos alimentos que o contém em grande quantidade em sua composição, quanto da oferta do sal de adição.

INDICAÇÃO

Para pacientes com hipertensão arterial, edemas, doenças renais, insuficiência cardíaca congestiva, hepatopatias com ascite, e administração prolongada de corticóides.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Hipossódica.

ALIMENTOS PERMITIDOS

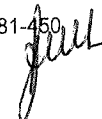
- Verduras e legumes;
- Todas as frutas;
- Carnes bovinas magras, peixe e frango sem pele;
- Leguminosas: feijão, ervilha, lentilha, grão-de-bico;
- Queijo branco sem sal, ricota;
- Óleos de origem vegetal: milho, soja, girassol, canola;
- Leite, chá, café, suco de frutas;
- Pães sem sal, bolacha de água, bolacha doce;
- Mel, geléia, margarina sem sal;
- Temperos naturais (orégano, salsa, cebolinha, louro, cebola, limão...)

ALIMENTOS PROIBIDO

- Carne bovina gorda, carne de porco e derivados, frios e embutidos (presunto, salame, mortadela, salsicha, lingüiça, toucinho, carne seca e qualquer tipo de carne defumada);
- Bacalhau, peixes congelados e carnes enlatadas;
- Conservas em óleo: atum sardinha, anchova, salmão, etc;
- Queijos gordurosos: mussarela, parmesão, provolone, prato, queijo cremoso, cream cheese, etc;
- Gordura de origem animal: banha, manteiga com sal;
- Pães com sal; bolacha água e sal, cream cracker, torradas
- Azeitona, picles e conservas e enlatados em geral;
- Molhos à base de maionese, molho inglês, catchup, mostarda, molho de tomate industrializado, shoyo;
- Temperos: sal, caldo de carne, galinha e legumes, tabletes para tempero, condimentos preparados e temperos prontos, bicarbonato em pó e fermento;
- Alimentos enlatados: ervilha, palmito, milho verde, etc;
- Frituras em geral;
- Salgadinhos industrializados: batata frita, amendoim salgado, castanha, etc;
- Águas tônicas e gaseificadas, refrigerantes; isotônicos;

DIETA HIPOSSÓDICA - GHS

DESJEJUM	
Café com leite Açúcar	50ml/ 100ml
sache	10g
Margarina sem sal sache/ geleia sache	10g/ 15g 50g/
Pão bisnaga/ pão forma	2 fatias 90ml
Fruta	100g ou 1 unid
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (folhas/ legumes)	40g/ 60g
Vinagre sache	8ml
Azeite de oliva sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz	100g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	80g/ 200ml
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe/ ovos)	120 a 150g / 150g a 180g (com osso)
Guarnição (verduras/ legumes/ massas)	80g/ 100g/ 120g
Sobremesa (doces/ fruta)	80g/ 100g ou 1 unid
Suco natural	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado ou café com leite ou vitamina fruta	200 ml
Geleia sache/ margarina sem sal sache	15g/ 10g
Pão de leite / bolo/ pão forma	50g/ 2 fatias
Fruta	100g ou 1 unid.




LANCHE NOTURNO

Chá

200 ml

Açúcar sache

10g

Biscoito água sache/ biscoito doce sache

24g

Geleia sache/ margarina sem sal sache

15g/ 10g

DIETA GERAL PARA DIABETES - GDM

O *Diabetes Mellitus* é uma Síndrome metabólica caracterizada por hiperglicemia resultante de defeitos na secreção de insulina e/ou sua capacidade de ação, segundo a American Diabetes Association (ADA, 2003) e Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD, 2002).

DEFINIÇÃO

È uma dieta de consistência geral, normocalórica, normoprotéica, normoglicídica e normolipídica, rica em fibras, isenta de açúcares e pobre em gordura saturada, com o objetivo de manter o nível normal de glicemia do organismo.

INDICAÇÃO

Destinada a pacientes diabéticos, quando se faz necessário o controle de calorias e da ingestão de açúcares visando um maior controle glicêmico.

Atenção: esta dieta pode também ser utilizada em pacientes que não sejam diabéticos, como os pacientes que necessitam de um controle maior da glicemia, muitas vezes devido ao uso de medicamentos que aumentem a quantidade de glicose (açúcar) no sangue, ou até mesmo por solicitação do paciente frente a um hábito alimentar.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

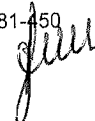
Deve ser prescrita: Dieta para Diabetes.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Frutas, até quatro unidades por dia;
- Verduras em geral;
- Farinhas e pães integrais em quantidades controladas;
-
- Alimentos dietéticos e adoçantes artificiais.
- Leguminosas como feijão, ervilha, lentilha e grão de bico;
- Carnes e preparações cozidas, assadas ou grelhadas;
- Arroz integral.

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Açúcares e doces em geral como balas, sorvete, chocolate e bolos;
- Alimentos gordurosos como lingüiça, salsicha, maionese, carnes gordas (picanha, cupim, carne de porco);
- Açúcar refinado, açúcar mascavo, mel, geléia normal;
- Refrigerantes, bebidas alcoólicas;
- Banha de porco ou toucinho;
- Frutas oleaginosas (castanha de cajú, nóz, abacate, coco, amendoim, avelã);



- Farináceos, feculentos que não forem integrais;
- Frituras em geral e alimentos gordurosos;
- Arroz branco;
- Adoçante com sacarose.

ALIMENTOS PERMITIDOS COM MODERAÇÃO

- Pães em geral e Bolacha salgada;
- Batata, mandioquinha, beterraba, mandioca;
- Arroz e macarrão;
- Doces e preparações dietéticas (chocolates, iogurtes, refrigerantes e geléia).

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Fazer de 05 a 06 refeições ao dia em pequenos volumes cada; Consumir à vontade verduras cruas em forma de salada.

Não consumir na mesma refeição alimentos como arroz, pão, macarrão, batata, mandioca e mandioquinha.

Não usar açúcar na dieta. Usar, se necessário, adoçante artificial. Diminuir a ingestão de alimentos gordurosos

DIETA GERAL PARA DIABETES - GDM

DESJEJUM	
Café com leite desnatado Adoçante	50 ml/ 150 ml
sache	0,16g
Margarina sache / geleia diet sache	10g /15g
Pão de leite integral / pão de forma integral	50g/ 2 fatias
Fruta	100g ou 1 und
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (folhas / legumes)	40g /60g
Vinagre sache	8ml
Azeite de oliva sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz integral	100g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, e carne	80g/ 200mL

Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe/ ovos)	120 a 150g / 150g a 180g (com osso)
Guarnição (verduras/ legumes)	80g/ 100g
Sobremesa (doce diet/ fruta)	100g ou 1 unid
Suco natural com adoçante	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado diet ou vitamina de fruta	200 ml
Pão de leite integral/ bolo diet/ pão forma integral	50g/ 2 fatias
Geleia diet sache/ margarina sache	15g/ 10g
Fruta	100g ou 1 und.
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Adoçante	0,16g
Torrada sache	15g
Geleia diet sache/ margarina sache	15g/ 10g

DIETA GERAL LAXATIVA - LAX

DEFINIÇÃO

Dieta rica em fibras com o objetivo de estimular o funcionamento do trato digestório.

INDICAÇÃO

Para casos de obstipação intestinal, proporcionando aumento do bolo fecal e estimulação do peristaltismo intestinal devido à presença de fibras.

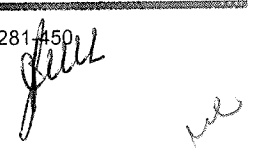
PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Geral Laxativa.

ALIMENTOS INDICADOS

À uma alimentação normal, acrescentar:

- Verduras e legumes crus: aumentar a ingestão diária de folhosos;
- Frutas: ameixa preta, laranja, mamão, outras, de preferência com casca e bagaço;
- Cereais integrais: aveia, centeio, flocos de cereais, arroz integral, farelo de trigo, farelo de arroz;
- Suco de frutas: laranja, mamão com ameixa, mamão com laranja, outros;



- Frutas secas e oleaginosas: uva passa, ameixa seca, castanha de caju, amendoim, nozes, damasco e figo seco;
- Pães e bolachas de cereais integrais;
- Leite e derivados como iogurte, coalhada.

ALIMENTOS A SEREM EVITADOS

- Arroz branco e massas em excesso;
- Pão francês, bolachas, torradas, em excesso;
- Feculentos: batata, mandioca, cará, inhame, mandioquinha;
- Preparações à base de farinhas refinadas;
- Frutas como banana-maçã, maçã, goiaba, caju, jabuticaba;
- Doces e frituras em geral;
- Conservas, embutidos, enlatados.

DIETA GERAL LAXATIVA - GLAX

DESJEJUM	
Café com Leite	50 ml/ 150 ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Cream cheese sache/ requeijão sache	20g
Pão integral/ pão de leite integral	50g
Frutas	100g ou 1 und.
Granola/ aveia em flocos	10g
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (folhas / legumes)	40g/ 60g
Vinagre sache	8 ml
Azeite de oliva sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz integral	100g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	80g/ 200ml




Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe/ ovo)	120 a 150g / 150g a 180g (com osso)
Guarnição (folhas/ legumes)	100g
Sobremesa (Doce simples/ fruta)	100g ou 1 unid
Suco natural	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado	200 ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Pão de leite integral/ bolo/ pão forma integral	50g/ 2 fatias
Fruta	100g ou 1 und.
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Açúcar sache	10g
Torrada integral sache	15g
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g

DIETA HIPOGORDUROSA - HG

DEFINIÇÃO

Dieta com teor reduzido de gordura, que visa preferencialmente à proteção e/ou recuperação do sistema hepático, pancreático e biliar.

INDICAÇÃO

- Enfermidades hepáticas, pancreáticas e de vesícula biliar;
- Casos de incapacidade ou má absorção de gorduras (Síndrome disabsortiva)
- Problemas cardíacos;
- Pós operatórios de cirurgias gastrointestinais.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Hipogordurosa

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Verduras e legumes;
- Frutas: maçã, pêra, mamão, laranja, melancia, kiwi, morango, banana, uva e outras;

- Carnes bovinas magras, peito de frango sem pele e peixe sem gordura;
- As preparações dos alimentos devem ser cozidas, grelhadas ou assadas;
- Queijo branco (tipo minas), ricota, cottage, polenguinho light;
- Óleos vegetais como: milho, soja, canola, em quantidades moderadas;
- Leite e derivados desnatados;
- Torradas, bolachas de água e sal, pães sem gordura, pão de forma integral;
- Temperos: limão, vinagre, sal, orégano, cebola, salsa, alho, louro, cebolinha e ervas em geral;
- Leguminosas como feijão, ervilha, lentilha;
- Chá mate e de ervas;
- Gelatina e sagu.

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Gema de ovo;
- Carnes bovinas gordas, carne de porco e seus derivados como presunto, salame, mortadela, salsicha, lingüiça e frios em geral;
- Fígado e miúdos, frutos do mar como camarão e lagosta;
- Queijos gordurosos como prato, provolone e mussarela;
- Banha, margarina e manteiga;
- Leite integral, creme de leite, iogurte natural, requeijão;
- Frutas: abacate e coco;
- Molhos à base de maionese, catchup, mostarda.
- Frituras em geral (como pastéis, empanados, folhados, preparações à milanesa e à dorê);
- Enlatados e conservas em geral como sardinhas, azeitona e outros;
- Doces à base de leite integral, sorvetes, chocolate e chantilly, além de bolos e bolachas recheados;
- Amendoim, nozes e castanhas;
- Gordura de coco, azeite de oliva;
- Gordura vegetal hidrogenada e preparações que a contenham como massa folhada, biscoitos e amanteigados.

DIETA HIPOGORDUROSA - GHG

DESJEJUM

Café com leite desnatado Açúcar	50/ 150mL
sache	10g
Geleia sache	30g
Pão francês/ pão de leite / pão forma	50g/ 2 fatias
Fruta	100g ou 1 und.
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (folhas/ legumes)	40g/ 60g
Vinagre sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz	100g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	80g / 200ml
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe)	120 a 150g / 150g a 180g (com osso)
.	80g/ 100g/ 120g
Guarnição (verduras/ legumes/ massas)	100g ou 1 unid
Sobremesa hipogordurosa ou fruta	200 ml
Suco natural	
LANCHE TARDE	
Leite desnatado com achocolatado	200 ml
Açúcar sache	10g
Geleia sache	15g
Pão de leite/ pão forma	50g/ 2 fatias
Fruta	100 ou 1 und.
LANCHE NOTURNO	
Chá	200ml
Açúcar sache	10g

Torrada sache	15g
Geleia sache	15g

DIETA PARA VEGETARIANO - VEG**DEFINIÇÃO**

Dieta baseada fundamentalmente no consumo de alimentos de origem vegetal.

INDICAÇÃO

Para pacientes que não consomem alimentos de origem animal.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Vegetariana

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Verduras e legumes crus ou cozidos;
- Soja e derivados (Leite de soja, Tofu e Proteína vegetal texturizado)
- Frutas;
- Cereais;
- Temperos a base de legumes: limão, vinagre, orégano, cebola, alho, salsa, louro, cebolinha;
- Chás;
- Bolacha água e sal, pão francês, torrada;
- Geléia;
- Açúcar orgânico;
- Suco de soja.

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Carnes vermelhas e brancas (bovina, peixe e aves)
- Frios e embutidos;
- Leite de vaca e derivados;
- Frituras em geral;
- Alimentos gordurosos;
- Preparações a base de ovo e leite.

DIETA VEGETARIANA - GVEG

DESJEJUM

Café com leite de soja Açúcar	50 ml/ 150 ml
sache	10g
Margarina sache/ Geleia sache	10g/ 15g 50g
Pão Francês/ pão de leite/ pão de forma Suco	/ 2 fatias 200
natural	ml
Fruta	100g ou 1 und.
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (folhas/legumes)	40g/ 60g
Vinagre sache	8ml
Azeite sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz	100g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	80g/ 200 ml
Prato principal (PTS)	120 a 150g
Guarnição (verduras/ legumes/ massas)	80g/ 100g/ 120g
Sobremesa (doce com leite de soja/ fruta)	80g/ 100g ou 1 und
Suco natural	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite de soja com achocolatado	200 ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Pão de leite/ pão forma	50g/ 2 fatias
Fruta	100g ou 1 unid
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml

Açúcar sache	10g
Torrada sache	15g
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g

DIETA COM RESTRIÇÃO HÍDRICA - RH**DEFINIÇÃO**

Dieta pobre em líquidos, visando um controle da diurese do paciente.

INDICAÇÃO

Utilizada em pacientes que exijam controle de edema, ascite, anasarca, e demais situações onde haja aumento dos fluidos corporais.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta com Restrição Hídrica (o médico estipula a quantidade)

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Verduras, legumes
- Arroz, macarrão, pães, torrada, bolacha
- Carnes (vermelha, frango, peixe)
- Feijão batido e sopa creme
- Doces em geral
- Frutas com baixo teor de líquido (mamão, banana, goiaba, etc)

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Frutas com alto teor de líquido (melancia, melão, laranja, limão)
- Feijão c/ caldo, caldo de feijão e sopa (sem ser creme)
- Mingau (exceto pastosa batida) e iogurte
- Gelatina
- Líquidos (de acordo com o estipulado pelo Nutricionista)

“A permissão ou proibição dos alimentos será proporcional à restrição hídrica estipulada para o paciente”, e será definido pelo Nutricionista.

CLISTER OPACO OU ENEMA OPACO DE PREPARO DE CÓLON

NÃO USAR COMO PADRÃO DE DIETA, UTILIZAR AS ORIENTAÇÕES ABAIXO PARA COLOCAR SOMENTE COMO OBSERVAÇÃO NA ETIQUETA

OBJETIVO

Esvaziamento total do cólon, sem deixar qualquer resíduo que poderia prejudicá-lo.

PERÍODO DE PREPARO

03 dias antes e o exame é realizado um preparo e no 4º dia paciente permanece em jejum.

DIETA

1º DIA ☐ DIETA PASTOSA SEM RESÍDUOS

Consta dos seguintes alimentos:

Chá mate, adoçante, limonada coada, água de coco, bolachas salgadas, pêra/maçã/banana cozidas sem casca, arroz, macarrão, batata, cenoura, chuchu (todos legumes pobres em resíduos e bem cozidos), frango desfiado sem pele.

2º DIA ☐ DIETA SEMILÍQUIDA SEM RESÍDUO

Chá mate, adoçante, limonada coada, água de coco, geléia diet, sopa de legumes liquidificada, gelatina diet, banana/maçã/pêra cozidas sem casca.

3º DIA ☐ DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUO

Chá mate, adoçante, caldo ralo de legumes, gelatina diet. A ingestão de líquidos deve ser aumentada.

PESQUISA DE SANGUE OCULTO NAS FEZES

NÃO USAR COMO PADRÃO DE DIETA, UTILIZAR AS ORIENTAÇÕES ABAIXO PARA COLOCAR SOMENTE COMO OBSERVAÇÃO NA ETIQUETA

OBJETIVO

Ao retirar certos alimentos da dieta do paciente, conseguimos obter um diagnóstico preciso de hemorragias digestivas altas (úlceras, gastrites, ruptura de varizes esofagianas) e baixas (fístulas anais, hemorróides, parasitoses, etc)

PERÍODO DE PREPARO

03 dias

DIETA

Alimentos Proibidos:

Carnes de qualquer tipo (vermelhas e brancas), assim como produtos preparados à base de carne.

Vegetais: rabanete, nabo, beterraba, cenoura, abóbora e os clorofilados: espinafre, alface, bortalha, etc.

Feijão, gema de ovo, bananada e goiabada, medicamentos à base de ferro.

DIETA SEM GLÚTEN

NÃO USAR COMO PADRÃO DE DIETA, UTILIZAR AS ORIENTAÇÕES ABAIXO PARA COLOCAR SOMENTE COMO OBSERVAÇÃO NA ETIQUETA

OBJETIVO

Pacientes celíacos ou com intolerância ao glúten.

DIETA

Alimentos proibidos:

Preparações que contenham (mesmo que em mínima quantidade) trigo, centeio, cevada, aveia e malte;

Alimentos industrializados que possuam a informação no rótulo: "Contém glúten".

Desjejum

Leite com café / Iogurte

Fruta

Frios / Queijos (queijo branco/ ricota/requeijão)

Pão de queijo/Pão sem glúten/Biscoito de polvilho/Sequillo de maisena/Tapioca/Cereais milho

Mingau: arroz, fubá, milho, maisena

Margarina/Geléia

Almoço

Salada – hortaliças (verduras/legumes)

Arroz

Feijão/Lentilha/Soja/Ervilha

Prato principal

Guarnição – hortaliças (verduras/legumes), macarrão de arroz/milho, polenta Suco

Sobremesa – sugu, doce milho, tapioca c/ geléia, canjica, arroz doce, pudim leite condensado/chocolate, flan, gelatina

Lanche da tarde

Leite com chocolate/ vitamina de fruta/iogurte

Biscoito de polvilho/Pão sem glúten/Pão de queijo/Pipoca
Mingau: arroz, fubá, milho, maisena/Sequilho de maisena/Biscoito de polvilho/Tapioca
Margarina/geléia
Fruta

Jantar

Salada - hortaliças (verduras/legumes)
Arroz
Feijão
Prato principal
Guarnição – hortaliças (verduras/legumes), macarrão de arroz/milho, polenta Suco
Sobremesa - sugu, doce milho, tapioca c/ geléia, canjica, arroz doce, pudim leite
condensado/chocolate, flan, gelatina

Lanche noturno

Chá
Mingau: arroz, fubá, milho, maisena/Sequilho de maisena/Biscoito de polvilho/Tapioca.