

PROJETO BÁSICO

CONTRATAÇÃO DIRETA, DE PESSOA JURÍDICA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALARES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DO SERVIÇO DE PRONTO ATENDIMENTO E MATERNIDADE CHAPOT PREVOST, PERÍODO DE 06 MESES, NO MUNICÍPIO DE MANAUS.

MANAUS – AM





2021

Órgão/ Entidade Proponente SPA E MATERNIDADE CHAPOT PREVOST			Nº do C.N.P.J 00.697.295/0007-92
Endereço Estrada do Aleixo, km 16 – Colônia Antônio Aleixo			
Cidade Manaus	U.F. Amazonas	CEP 69.008-000	Telefone (92) 3616-3400
Título do Projeto: CONTRATAÇÃO DIRETA, DE PESSOA JURÍDICA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALARES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DO SERVIÇO DE PRONTO ATENDIMENTO E MATERNIDADE CHAPOT PREVOST, PERÍODO DE 06 MESES, NO MUNICÍPIO DE MANAUS			Prazo de Execução 06 meses

1.OBJETO

1.1 CONTRATAÇÃO DIRETA, DE PESSOA JURÍDICA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALARES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DO SERVIÇO DE PRONTO ATENDIMENTO E MATERNIDADE CHAPOT PREVOST, PERÍODO DE 06 MESES, NO MUNICÍPIO DE MANAUS.

1.2. Prestação de serviços de produção e distribuição de refeições aos pacientes internados e os que estejam em observação no SPA (desjejum, lanche matutino, almoço, lanche vespertino, jantar e ceia), aos servidores (desjejum, lanche matutino, almoço, lanche vespertino e jantar) e aos acompanhantes (desjejum, almoço e jantar) no SPA e Maternidade Chapot Prevost pelo período de 06 (seis) meses.

2.JUSTIFICATIVA

2.1 O SPA e Maternidade Chapot Prevost é uma instituição pública, caracterizada pelo atendimento de urgência e emergência.

2.2 Os serviços de produção, fornecimento e distribuição de alimentação para pacientes, acompanhantes e servidores, justifica-se pela natureza contínua dos serviços, que são essenciais ao funcionamento das atividades do SPA e Maternidade Chapot Prevost, haja vista a necessidade permanente.



2.3 Nesse sentido, os serviços de natureza contínua devem ser considerados pela sua essencialidade a atividade, não podendo ser interrompidos, pois produziram prejuízo irreparável à Administração Pública e, conseqüentemente, ao interesse público.

2.4 Cumpre salientar que os serviços, objeto da presente contratação, são imprescindíveis para o desenvolvimento das atividades da Unidade de Saúde, haja vista a permanente necessidade de fornecimento de refeições aos pacientes, acompanhantes e servidores.

2.5 Desta forma, considerando os motivos expostos em face da grande demanda de pacientes nesta Unidade de Saúde e para o atendimento destes casos, faz-se necessário a utilização de tais serviços, com isso, justificamos a contratação de empresa especializada para atendimento das necessidades do SPA e Maternidade Chapot Prevost.

3. DOS PRAZOS

Os serviços prestados pela empresa contratada deverão ser executados no período de 180 dias prorrogáveis conforme art. 57, II, da Lei nº. 8.666/93, contados a partir da assinatura do contrato.

4. MÉTODO DE AQUISIÇÃO

4.1. A contratação dos serviços objeto deste Projeto Básico será por meio de **Dispensa de Licitação** prevista no art. 24, IV; da Lei 8.666/93. De acordo com a Portaria nº 618/2020 – COMISSÃO DE ELIMINAÇÃO DE DESPESAS SEM COBERTURA CONTRATUAL, que determina que a comissão regularize todas as despesas sem contrato, no prazo de 120 dias, com a devida formalização de processo administrativo, obedecendo os ditames da Lei 8.666/93 e demais legislações vigentes.

Como benefícios consideráveis podemos ressaltar a celeridade e aumento no atendimento das demandas, com a realização dos serviços por empresas mais qualificadas.

5. DETALHAMENTO DO OBJETO

5.1 As refeições para pacientes, deverão necessariamente ser preparadas, pela empresa contratada, nas dependências do SPA e Maternidade Chapot Prevost de segunda a domingo, incluindo os feriados.

5.2 As refeições para acompanhantes e servidores serão nas dependências do SPA e Maternidade Chapot Prevost, de segunda a domingo, incluindo feriados.

5.3 A distribuição destas refeições para os pacientes para os pacientes, deverá ser feita pela empresa contratada em carro térmico, nas dependências das enfermarias, enfermarias de observação e enfermarias de isolamento.

5.4 As refeições de servidores e acompanhantes serão de responsabilidade da empresa contratada e deverá ocorrer no refeitório do SPA e Maternidade Chapot Prevost de acordo com as normas vigentes.



5.5 A empresa contratada deverá dispor de Nutricionista devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutrição.

5.6 A empresa contratada deverá observar, para a satisfatória realização dos serviços contratados, os seguintes horários para distribuição das refeições (incluindo-se sábados, domingos e feriados), podendo haver alteração de horário conforme a necessidade do SPA e Maternidade Chapot Prevost.

Horário das refeições

- As refeições deverão estar prontas para serem servidas de segunda-feira a domingo no refeitório e nas clínicas, nos seguintes horários (ou de acordo com a prescrição médica/ solicitação do Nutricionista).

REFEIÇÃO	HORÁRIO
DESJEJUM	06:00 as 07:00
LANCHE MATUTINO	09:00 às 10:00
ALMOÇO	11:00 as 13:00 11:30 as 13:00 12:00 as 13:00
LANCHE VESPERTINO	15:00 as 16:00 16:00 as 17:00
JANTAR	18:00 as 19:00 19:30 às 20:30 21:00 às 22:00
CEIA	21:00 às 22:00
LACTÁRIO	06:00, 09:00, 12:00, 15:00, 18:00, 21:00, 24:00, 03:00

ID- 92044: SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de Fornecimento de Alimentação Hospitalar, Especificação: ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES/ACOMPANHANTES. TIPO: **ALMOÇO/JANTAR**, com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.

ID- 96613: SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de Fornecimento de Alimentação Hospitalar, Especificação: DIETAS ESPECIAIS. TIPO: **DESJEJUM**, com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.

ID- 92049: SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de Fornecimento de Alimentação Hospitalar, Especificação: **COLAÇÃO/LANCHE**, com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.



ID- 92026: SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de Fornecimento de Alimentação Hospitalar, Especificação: DIETA LIVRE/BRANDA, ADULTO/INFANTIL. TIPO: **CEIA**, com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.

5.7 O cardápio deverá ser elaborado semanalmente e passado à empresa contratada para o preparo das refeições de acordo com os padrões previamente definidos por Nutricionista do SPA e Maternidade Chapot Prevost. Havendo alterações no cardápio, a empresa contratada deverá comunicar ao SND -Setor de Nutrição e Dietética, com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

5.8 O SPA e Maternidade Chapot Prevost fornecerá diariamente, confirmando a CONTRATADA por inscrito, o número de refeições a serem fornecidas.

5.9 O SPA e Maternidade Chapot Prevost prestará à empresa contratada, quando necessários, esclarecimentos relativos ao cumprimento dos cardápios estabelecidos, bem como, forma de atuação, orientação e fiscalização.

5.10 O SPA e Maternidade Chapot Prevost exercerá ampla fiscalização dos serviços bem como as medidas de prevenção de acidentes, outros que sejam julgados necessários para o fiel cumprimento do contrato.

5.11 A empresa contratada exercerá ampla fiscalização quanto ao fornecimento, bem como, as medidas de prevenção de acidentes, capacidade da mão de obra e outras que sejam julgadas necessárias para o fiel cumprimento do contrato.

5.12 O SPA e Maternidade Chapot Prevost elaboraram o mapa estatístico baseado nos Formulários próprios do SND – Setor de Nutrição e Dietética.

6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA, ECONÔMICA, FISCAL E TRABALHISTA DA LICITANTE

6.1 No ato da licitação, a empresa deverá apresentar:

6.1.1 Licença de Funcionamento da Empresa, expedido pela Vigilância Sanitária, Federal, Estadual ou Municipal, quando se tratar de estabelecimentos industriais ou comerciais que fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionam, transportem, vendam ou depositem alimentos, inclusive bebidas e águas envasadas;

6.1.2 Registro ou Inscrição na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutricionista (art. 18 do Decreto de 84.444 de 31.01.80, que regulamenta a Lei nº6583 de 20.10.78) e Resolução nº 50/840 do Conselho Federal dos Nutricionistas;

6.1.3 Comprovação de que possui um Nutricionista em seu quadro de pessoal, mediante apresentação de carteira de trabalho, contrato de trabalho, contrato de prestação de serviço ou outro instrumento equivalente;

6.1.4 Comprovação de experiência anterior na execução de serviços em unidades hospitalares, por meio de apresentação de um ou mais atestados e/ou declarações de capacidade técnica, expedida por pessoa(s) jurídica(s) de direito



público ou privado, em nome do licitante, que comprove(m) experiência do proponente;

6.1.5 Nos termos da Notificação Recomendatória n. 050748.2016 dos Ministérios Públicos do Trabalho, Federal e Estadual e demais órgão de controle, as LICITANTES deverão apresentar ainda:

- As certidões negativas de falência e recuperação judicial, nos termos legais;
- Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do último exercício social na forma da lei, vedada substituição por balanços provisórios;
- Regularidade Fiscal e Trabalhista, mediante prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal;
- Regularidade relativa à Seguridade Social.

6.1.6 A Licitante deverá realizar visita técnica no local de prestação dos serviços, até 1 (um) dia antes da abertura do certame, devendo, para tanto, ser agendado, previamente dia e hora da visita (o agendamento deve ser realizado até o dia anterior à visita, através do telefone (92) 3616-3401 ou pelo e-mail: hosp_cprevost@saude.am.gov.br. A Unidade expedirá uma declaração da visita e as licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existente como justificativa para se eximir das obrigações assumidas em decorrência da execução do objeto deste.

6. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

- 6.1.** A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos, bem como dos servidores e acompanhantes deste hospital.
- 6.2.** Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- 6.3.** Planejamento e programação das atividades de nutrição e alimentação;
- 6.3.1.** Elaboração de cardápio quinzenal ou mensal para servidores, pacientes e acompanhantes prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos



alimentícios padronizados com respectivos consumos “per capita” e frequência de utilização;

- 6.3.2.** Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- 6.3.3.** Planejamento e programação de aquisição de gás utilizado na preparação das refeições;
- 6.3.4.** Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- 6.3.5.** Seleção, pré-lavagem e higienização, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos;
- 6.3.6.** Expedição, transporte, distribuição e porcionamento adequados das refeições aos comensais dentro das condições exigidas pela legislação sanitária;
- 6.3.7.** Coleta de amostras da alimentação preparada;
- 6.3.8.** Recolhimento dos utensílios e resíduos alimentares descartados pelos pacientes e acompanhantes após cada refeição;
- 6.3.9.** Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes, servidores e acompanhantes;
- 6.3.10.** Afixação, no hall do refeitório e relógio de ponto, do cardápio semanal dos servidores;
- 6.3.11.** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e baseada em conceitos de alimentação saudável.
- 6.3.12** Entende-se por Alimentação Saudável o padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos e de acordo com as fases do curso da vida. Deve ser saborosa, variada, colorida, harmônica e segura quanto aos aspectos sanitários. Esse conceito considera as práticas alimentares culturalmente referenciadas e valoriza o consumo de alimentos saudáveis regionais (como frutas, legumes e verduras), sempre levando em consideração os aspectos comportamentais e afetivos relacionados às práticas alimentares.
- 6.3.12.** As refeições devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, acondicionadas, distribuídas e transportadas em equipamentos auxiliares condizentes ao tipo de serviço.
- 6.3.13.** A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista (s) com registro no Conselho competente, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética.
- 6.3.14.** Os serviços deverão ser prestados dentro dos critérios recomendados, com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente de acordo com a necessidade da unidade.
- 6.3.15.** A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, sob a fiscalização da CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação,





- porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- 6.3.16.** Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos e tabus alimentares regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa forma, atendimento adequado.
- 6.3.17.** As refeições prontas deverão estar acondicionadas adequadamente em balcões de tipo self-service (quente e frio), garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos até a sua distribuição, tanto para funcionários como para pacientes.
- 6.3.18.** As refeições dos pacientes devem ser servidas em embalagens aluminizadas e acondicionadas em carros térmicos. As bebidas deverão ser armazenadas em garrafas térmicas apropriadas para a manutenção da temperatura.
- 6.3.19.** As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes apropriados e mantidos lacrados sob refrigeração a 4°C de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.
- 6.3.20.** A CONTRATADA deverá realizar mensalmente um cronograma bacteriológico/microbiológico da alimentação ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares.
- 6.3.21.** A CONTRATANTE, por meio da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) deverá realizar mensalmente um cronograma bacteriológico/microbiológico da água ou a qualquer momento em casos de suspeita de contaminação.
- 6.3.22.** Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação, a apresentação e adequação das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado;
- 6.3.23.** Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, o nutricionista da CONTRATADA, deverá elaborar um diagnóstico da situação inicial, implantar as Boas Práticas de Fabricação de alimentos e apresentar à fiscalização da CONTRATANTE o Manual de Boas Práticas de Manipulação dos alimentos, o qual deverá ser entregue nos 3 (três) primeiros meses da execução dos serviços ao nutricionista da CONTRATANTE.

4. Cardápios – Regra Gerais

- a) Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros em geral, a sazonalidade, qualidade, procedência, idoneidade, validade e marca renomada na praça dos produtos alimentícios, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo.
- b) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios dentro dos padrões exigidos.
- c) Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de **15 (quinze) dias** em relação ao 1º dia de utilização, para a devida



aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o nutricionista da CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no contrato.

d) As preparações devem ser variadas e apresentáveis para a estimulação sensorial.

e) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise técnico-administrativa e encaminhados com o prazo de antecedência de **48 (quarenta e oito) horas**, salvo a comprovação de condição imprópria para consumo.

f) A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA que deverá possuir fichas técnicas de preparação de fácil acesso para o cozinheiro chefe e cozinheiro dietista, no caso de elaboração de refeições e lactaristas, no caso de preparação das fórmulas lácteas e dietas especiais observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

g) A elaboração de cardápios normais ou de dietas especiais obedecerá às normas estabelecidas neste Projeto Básico e pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.

h) Os cardápios/dietas deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, proporcionando um aporte calórico adequado, visando o bem-estar físico social e mental dos consumidores;

i) Como forma de segurança alimentar, os aditivos das preparações (sal, açúcar, vinagre e adoçante) de dietas devem ser fornecidos na forma de sachês para pacientes, os quais devem ser adquiridos em comum acordo com os nutricionistas da CONTRATANTE.

j) Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes com padrão alimentar que tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócio-culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

5. DIETA LÍQUIDA RESTRITA

Composta de líquidos transparentes (claros), sem resíduos, geralmente utilizada por 2 a 3 dias em virtude de seu reduzido valor nutritivo e inadequação nutricional, com fracionamento de acordo com a prescrição médica e/ou nutricional.

Indicação

É indicada no preparo de determinados exames, pré e pós-cirúrgicos, após período de alimentação intravenosa, durante infecções graves, diarreia aguda, antes e depois de procedimentos diagnósticos, evitando a desidratação, acidose e manter a função renal.

Alimentos Indicados

Água, infusões adocicadas (chá claros como camomila, erva cidreira, erva doce, capim santo) com açúcar e dextrose, bebidas carbonatadas; sucos de frutas coados; caldo



de carnes e legumes cozidos; geleia de mocotó, gelatina, sorvetes ou picolés, à base de suco de frutas coadas, sem leite.

Alimentos Contraindicados

Leite e derivados, ovos, carnes de todos os tipos exceto os respectivos caldos, e hortaliças com exceção do caldo, condimentos com exceção do sal, leguminosas e cereais com exceção dos caldos.

Exemplos de Cardápio

Desjejum	Chá de ervas variadas
Colação 1	*Suco de fruta coado
Colação 2	Água de coco
Almoço	*Caldo de carne com vegetais (tomate, batata e cenoura) - após o cozimento servir apenas o caldo Gelatina de qualquer sabor
Lanche 1	*Suco misto - após a mistura servir apenas o caldo coado
Lanche 2	Água de coco
Jantar	*Caldo de carne com hortaliças - após o cozimento servir apenas o caldo coado Suco de fruta coados
Ceia	Chá de ervas variadas

* as preparações deverão ser coadas

Observação: O intervalo das refeições deverá ser conforme a necessidade e tolerância do cliente, a realidade da unidade.

Volume - 200ml/horário

VET = 600 a 800 kcal

6. DIETA LÍQUIDA COMPLETA

É aquela que reduz o tempo e trabalho digestivo dos alimentos consumidos e apresenta baixa viscosidade e fluidez. É composta de alimentos líquidos e de substâncias que em contato com o líquido se dissolvem, contém glicídios solúveis, proteínas solúveis e gelificadas, lipídios emulsificados. É isenta de fibras.

7. INDICAÇÃO

Para pacientes incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldade de mastigação e deglutição, disfagia, lesões obstrutivas do trato gastrointestinal, pré e pós-cirúrgicos e anorexia.

Exemplos de Cardápio

Desjejum	Mingau de cereais refinados a 3% com leite desnatado
Colação	Suco de fruta
Almoço	Sopa de vegetais com caldo de carne



	Sobremesa: Suco de frutas c/ vegetais
Lanche	Vitaminada
Jantar	Sopa de vegetais com caldo de frango Sobremesa: pudim de qualquer sabor
Ceia	Leite desnatado com cereais refinado a 3%

*as preparações deverão ser extra finas e coadas
Volume - 200ml/horário
VET = 800 a 1000 Kcal

8. DIETA SEMI-LÍQUIDA

É constituída de preparações mistas, as quais contém líquidos e alimentos em suspensão grosseira, cujas partículas se encontram em suspensão ou emulsão, resultando em líquido espessado. Deve ser isenta de resíduos celulósicos e tecido conjuntivo.

Alimentos Indicados

Cereais refinados e cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo, caldos e sucos, sopas liquidificadas, sucos coados (frutas), leite integral ou desnatado conforme tolerância, bebidas lácteas, iogurte, líquido, suplementos comerciais à base de leite, requeijão cremoso, pudim, flan, manjar, ovos, aves, peixes, carne bovina acrescida a sopas liquidificadas.

Alimentos Contraindicados

Condimentos picantes, alimentos integrais, farelos, sementes, hortaliças cruas e inteiras, frutas inteiras e cruas, carnes ricas em gordura e embutidos, pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias e confeitaria em geral. Hortaliças folhosas cruas, brócolis, abóbora, couve-flor, pepino, pimentão e outras hortaliças formadoras de gases. Queijos muito gordurosos (provolone). Carnes duras, crocantes, empadas e fritas.

Exemplos de Cardápio

Desjejum	Café com leite, mingau de cereais variados ou pão massa fina imerso no café com leite
Colação	Mingau de cereais variados ou vitaminada* ou iogurte
Almoço	*Sopa de caldo de feijão com carne e legumes Sobremesa: Maçã cozida
Lanche	Suco e pão de leite com geléia de qualquer sabor
Jantar	*Sopa de abóbora com frango e batata *Miscelânea de frutas
Ceia	Mingau de farinha de aveia Leite integral ou iogurte

*liquidificados

VET – 1000 a 1200kcal



9. DIETA PASTOSA

É aquela que inicialmente contém alimentos na forma de pasta, subdivididos, moídos e triturados e posteriormente, conforme tolerância do paciente, evolui para dieta branda ou livre, incluindo vegetais e frutas tenras.

Indicação

Nos casos de dificuldade de mastigação, disfagia, pré e pós-cirúrgicos.

Alimentos Indicados

Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz e outros cereais, purê de batata, batata-doce, cenoura, suco de hortaliças. Frutas em forma de purê, sem pele. Suco de frutas, leite, milkshake, achocolatados, iogurte batido, pudim, manjar, carnes, peixes e aves na forma de purê, sem pele. Ovos mexidos moles ou pochê, na forma de purê, gemada, gelatina, sorvetes, geléia, mel, açúcar, xaropes, margarina, manteiga, creme de leite.

Alimentos Contraindicados

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Cereais secos, contendo passas, nozes e outras frutas oleaginosas, e sementes. Hortaliças folhosas cruas. Hortaliças com sementes e/ou casca. Frutas com polpas (ex.: laranja, uva, abacaxi) que são difíceis de transformar em purê. Iogurte com pedaços de frutas. Carnes duras, crocantes, empanadas. Ovos fritos. Pudim, manjar, flan industrializados. Embutidos em geral (bacon, apresuntado, mortadela, etc), azeitona, coco. Sal, pimentas, catchup e mostarda-somente com moderação.

Exemplos de Cardápio

Desjejum	Café com leite, pão massa fina com manteiga ou margarina, ovos mexidos Fruta amassada
Colação	Fruta amassada com mel (purê) ou vitaminada
Almoço	Purê misto, peixe desfiado, arroz papa, caldo de feijão peneirado. Sobremesa: pudim artesanal de qualquer sabor
Lanche	Mingau de qualquer cereal
Jantar	Sopa creme de vegetais, carne ou frango desfiado, arroz papa Fruta amassada
Ceia	Iogurte natural ou de frutas com Biscoito macio ou Leite com pão massa fina e geleia

VET – 1200 a 1400 kcal

10. DIETA BRANDA

É assim chamada por não conter fibras ásperas nem alimentos fortemente condimentados, a sua consistência é de fácil mastigação e digestão. É similar à dieta normal, porém constituída de alimentos macios, subdivididos, não necessariamente moídos ou triturados. Consistência: tecido conectivo e celulose abrandada por cocção ou ação mecânica. **Características:** Normoglicídica, Normoprotéica, Normolipídica.

Indicação

Alimentação de crianças e idosos, em casos de correção de alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrointestinal. Esta dieta é usada na



progressão para a dieta normal. Em alguns pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo.

Alimentos Indicados

Pães moles, de forma, bolinhos cozidos ou assados moles, biscoitos sem recheio e gordura, panquecas, torradas, cereais cozidos, arroz, massas em geral. As hortaliças todas cozidas, exceto as flatulentas. Frutas todas cozidas. Leite, iogurte e queijo com pouco sal e gordura, queijo prato, mussarela, ricota. Carnes sem gordura, cozidas, moídas, desfiadas, purê, ensopadas ao molho, grelhadas ou assadas. Ovos mexidos, moles ou pochê. Gorduras, óleos e açúcares todos, sem excesso.

Alimentos Contraindicados

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Hortaliças folhosas cruas, brócolis, abóbora, couve-flor, pepino, pimentão e outras hortaliças formadoras de gases. Frutas e vegetais do tipo A, exceto em sucos e cremes. Cereais integrais. Frituras em geral, Queijos duros e gordurosos (provolone). Carnes duras, crocantes, empadas. Doces concentrados (tipo Goiabada) e ovos fritos.

Exemplos de Cardápio

Desjejum	Café com leite, pão com margarina, banana cozida, queijo branco
Colação	Suco de laranja Biscoito tipo maria
Almoço	Abóbora refogada; frango guisado, arroz, caldo de feijão. Sobremesa: Creme de fruta artesanal
Lanche	Vitamina de frutas Bolo
Jantar	Sopa de vegetais, bolinho de carne ao forno, arroz com cenoura Sobremesa: mamão macio
Ceia	Chá e torrada com geléia/mingau

VET – 1200 a 1400kcal

11. DIETA LIVRE

É a dieta que fornece proporções adequadas dos diversos grupos de alimentos. Chamada também de dieta geral ou normal. Características Normoglicídica, Normoprotéica, Normolipídica.

Indicação

É indicada para os pacientes que não necessitam de modificações dietéticas específicas.

Alimentos Indicados

Grãos e seus produtos integrais e pobres em gordura. Hortaliças e frutas frescas. Leite, iogurte e queijo com pouca gordura e sal. Carnes, aves, peixes e ovos magros, sem pele e gordura. Gorduras, óleos e açúcares todos com moderação.

Alimentos Contraindicados

Pães, cereais, arroz e massas ricos em gordura e açúcar (ex.: croissant, bolos recheados e com cobertura, folhados,). Hortaliças enlatadas com sal e/ou óleo. Frutas em conserva com calda de açúcar. Carnes ricas em gordura e sal, como os embutidos em geral (salame, mortadela, presunto, etc).



Exemplos de Cardápio

Desjejum	Café com leite; pão com queijo; fruta
Colação	Suco de frutas com biscoito
Almoço	Salada verde; bife ao molho, purê de batata e arroz com couve. Sobremesa: doce de frutas
Lanche	Vitaminada Bolo de qualquer sabor
Jantar	Salada de tomate, repolho e alface; cenoura refogada; frango assado; arroz; feijão com legumes Sobremesa: fruta
Ceia	Mingau torradas com geleia

VET = 1200 a 1400 Kcal

Observação: A evolução calórica se estabelece entre as dietas pastosa, branda e livre porque recebem os mesmos ingredientes e nutrientes, diferenciando apenas na consistência.

12. MAMADEIRAS

Tipos de Mamadeiras

TIPO DE REFEIÇÃO	DESCRIPTIVO	UNIDADE
MAMADEIRA SIMPLES	Preparações a base de leites convencionais integrais ou não, em qualquer percentual de diluição, adicionadas de cereais pré-cozidos ou não, com frutas ou vegetais/legumes/caldo purínicos adocicados ou não, e distribuídas em volume de 240 ml.	Unidade
MAMADEIRA ESPECIAL	Preparações à base de leites não convencionais específicos, integrais, hidrolisados, à base de proteína de vaca ou soja, em qualquer percentual de diluição, adicionadas de cereais pré-cozidos ou não, ou com frutas ou vegetais/legumes/caldos purínicos, acrescidas de módulos especiais adocicadas ou não e distribuídas em volume a partir de 30 ml.	Unidade

As mamadeiras simples e especiais serão classificadas de acordo com a fórmula utilizada:



FÓRMULAS SIMPLES
Leites em Geral 1º semestre
Leites em Geral 2º semestre
Leite Integral/Desnatado
FÓRMULAS ESPECIAIS
Lácteas
Hidrolisadas
Suplementos especiais

Será considerada uma mamadeira simples para faturamento, o somatório do volume prescrito que atinja 240 ml ou se em uma única mamadeira houver o volume de 240 ml. Exemplo: 2 mamadeiras de 120 ml será faturado como uma mamadeira e assim sucessivamente até que atinja 240 ml.

Será considerada uma mamadeira especial para faturamento, o volume prescrito de 30 ml.

NUTRIÇÃO ENTERAL E DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES

Alimentação para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição química definida ou estimada, especialmente elaborada para uso por sonda ou via oral, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar.

Competirá à Contratada o fornecimento dos insumos (produtos de NE, suplementos alimentares e etc.) necessários à preparação deste tipo de alimentação e fornecer os acessórios complementares (frascos, luvas, toucas, máscaras, peneiras, liquidificador, etc) e a distribuição destas.

13. DIETAS ESPECIAIS

LAXANTE

Indicações

Indicadas para prevenir ou corrigir a constipação.

Características

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal.

- Fracionamento: 6 (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em fibras solúveis e insolúveis (30 a 35g), em resíduos e tecido conjuntivo.
- Preparações acompanhadas de líquidos
- Macronutrientes:
 - Normocalórica,
 - Normoglicídica,
 - Normoprotéica,
 - Normolipídica.



Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiper protéica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente. Com acréscimo de alimentos adicionados com lactobacillus.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açai, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão-verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão-de-bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais.
- Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparo.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas)
- Açúcar mascavo, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas.
- Café e chá.

Preparações evitadas ou proibidas

- Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata-doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca.
- Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

Exemplos de cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Fruta Café com leite integral e açúcar Pão integral com margarina e queijo
COLAÇÃO	Vitaminada laxante com leite integral, açúcar, mamão, laranja, ameixa, aveia e iogurte. Biscoitos com fibra
ALMOÇO	Salada crua ou Salada cozida <u>Prato principal:</u> Isca de carne ao molho <u>Guarnição:</u> Suflê misto com legumes e vegetais Arroz Integral/feijão/ <u>Sobremesa: sorvete</u>
LANCHE	Suco de Frutas Bolo de aveia



JANTAR	Salada crua ou Salada cozida <u>Prato principal:</u> Frango grelhado Arroz com couve <u>Guarnição:</u> Cenoura ao molho branco Sopa de legumes <u>Sobremesa:</u> Fruta
CEIA	Mingau de Abóbora

CONSTIPANTE

Indicações

Para indivíduos com quadro de diarreia persistente, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico.

Características

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta normal.

- Pobre em fibras insolúveis.

- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

- Macronutrientes:

Normocalórica,

Normoglicídica,

Normoprotéica,

Normolipídica.

Pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiper protéica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente. Com adição de alimentos adicionados de lactobacillus vivos.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju, pêra, pêssego, limão.

- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, beterraba, cebola.

- Cereais: milho, pães e biscoitos refinados, massas refinadas, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz.

- Leite e derivados desnatados. - Leite sem lactose ou bebida de soja.

- Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não).

-Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação



- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite.
- Picolé de fruta indicada (em pequena quantidade).
- Café e chá.
- Redução de açúcar em geral e ou preparações com o mesmo.

Preparações proibidas e evitadas

- Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha.
- Hortaliças cruas, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, beterraba, feijão-verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão,
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão-de-bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais.
- Açúcar mascavo, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e chocolate, frutas em passas, cremes e tortas.

Modelo de Cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Fruta Café c/ leite sem lactose ou bebida de soja Pão francês tapioca 1 ponta de faca com margarina
COLAÇÃO	Suco de caju Bolo de leite sem lactose ou bebida de soja
ALMOÇO	Salada de Cenoura sauté <u>Prato principal:</u> Isca de panela <u>Guarnição:</u> Arroz branco Macarrão Suco de fruta
LANCHE	Vitamina de frutas com leite sem lactose ou bebida de soja Bolacha ou torrada
JANTAR	<u>Salada:</u> Chuchu sauté <u>Prato principal:</u> Frango guisado <u>Guarnição:</u> Arroz branco Purê misto de batata com cenoura e leite desnatado Suco de goiaba



CEIA	Mucilon de arroz com leite sem lactose ou bebida de soja
------	--

HIPOSSÓDICA LEVE HIPOSSÓDICA LEVE, MODERADA, **SEVERA

Indicações

Para indivíduos que necessitam controlar o consumo de sódio, devido a hipertensão (arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática, com restrição de NaCl- de 2000mg/dia.

Indicações: HIPOSSÓDICA LEVE, MODERADA E SEVERA: Para indivíduos que necessitam controlar o consumo de sódio, devido a hipertensão (arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática indicar hipossódica leve (Com restrição de sódio a 2000mg/dia (2 a 3 g de sódio = 70 a 130 mEq. / 2A 20,4 A 4,5 mg = 1000 mEq, permitindo 2g sal / dia (Servir um sachê de sal 1g no almoço e 1g no jantar).

Com presença de edema periférico é indicado hipossódica moderada: (com restrição de sódio a 1000mg/dia sódio = 43,5 mEq). Permitido 1000mg/dia (1 sachê de sal no almoço).

Apresentando presença de edema generalizado ou congestão pulmonar dieta indicada hipossódica severa: (Restrição de sódio de 500mg/dia =22 mEq). Não servir sal em nenhuma refeição.

Características

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes
- Normocalórica,
- Normoglicídica,
- Normoprotéica,
- Normolipídica.
- Pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiper protéica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.
- Micronutrientes
- Deve ser restrita em 2 a 3 g de sódio (= 70 a 130 mEq). 2A 20,4 A 4,5 mg (1000 mEq)
- É permitido acrescentar de 2 g sal / dia na cocção de alimentos (1g no almoço e 1g no jantar).
- Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações indicadas

Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, melão, melancia, manga, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão-verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata-doce, cará, macaxeira, mandioca.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão-de-bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais ou refinados, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo integral ou refinados.

Leite e derivados desnatados.



Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não sem pele e sem gorduras).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação

*Para melhorar o sabor da preparação, esses temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite.

Açúcar geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, frutas em passas.

Chás claros.

Preparações proibidas e evitadas

- Leite e derivados integrais.
- Temperos completos.
- Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
- Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.
- Molhos prontos contendo sal (shoyu, sakura, maionese, catchup, mostarda)
- Pães, massas e biscoitos contendo sal.
- Salgadinhos.
- Produtos em conserva (ervilha, milho)

Modelo de cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Fruta Café c/ leite desnatado e açúcar Pão francês sem sal ou macaxeira, tapioca Margarina sem sal
COLAÇÃO	Vitamina de banana com leite desnatado <i>Biscoitos sem sal</i>
ALMOÇO	Salada crua sem sal ou Salada cozida sem sal <u>Prato principal:</u> Isca de carne com legumes sem sal <u>Guarnição</u> Espaguete com molho de tomates artesanal sem sal Arroz branco sem sal Feijão sem sal Sal – sachê dependendo da quantidade restrita <u>Sobremesa:</u> Fruta ou suco de fruta
LANCHE	Suco de fruta Bolo de leite com Margarina sem sal
JANTAR	Salada crua sem sal ou Salada cozida sem sal <u>Prato principal:</u> Peito de frango grelhado sem pele <u>Guarnição</u> Purê de batata sem sal com leite desnatado Arroz branco sem sal Sopa sem sal Sal – sachê dependendo da quantidade restrita <u>Sobremesa:</u>



	Fruta ou suco de fruta
CEIA	Mingau de mucilon com Leite desnatado

*Todas as preparações hipossódicas deverão ser cozidas sem qualquer adição de sal, devendo ser liberado em sachê conforme as restrições. Encaminhar nas marmitas no almoço/jantar. ** Oferecer um mix de ervas para aromatizar e melhorar o sabor dos alimentos, especialmente na hipossódica severa.

HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA

Indicações

Para indivíduos obesos ou com sobrepeso, e em condições hipermetabólicas que necessitam de restrição de calorias e maior aporte de proteínas.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes:
 - Hipocalórica,
 - Normoglicídica,
 - Hiperproteica,
 - Normolipídica.
- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações indicadas:

Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, melão, melancia, manga, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão-verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão-de-bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.

Leite e derivados integrais.

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação*

*Para melhorar o sabor da preparação, esses temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.

Frutas em passas moderadamente.

Chá e café.

Açúcar em quantidade reduzida, e o consumo de adoçante no caso diabético.

Adoçantes são consumidos apenas para diabético.

Preparações proibidas e evitadas:

Frituras

Açúcar, doces, refrigerantes e guloseimas.

Molho com base em óleos e gorduras.



Cereais, pães, farinhas, massas e biscoitos refinados.
Batata-doce e portuguesa, macaxeira, cará, pupunha, açai, tucumã, buriti.

Modelo de cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Fruta/iogurte desnatado Café c/ leite desnatado açúcar Pão integral ou macaxeira, tapioca com grãos com margarina
COLAÇÃO	Vitaminada de fruta com Leite desnatado e adoçante e aveia Bolacha
ALMOÇO	Salada crua ou Salada cozida <u>Prato principal:</u> Peixe grelhado <u>Guarnição:</u> Sufê de legumes misto Milho verde Arroz branco Feijão <u>Sobremesa:</u> Fruta
LANCHE	Suco de fruta sem açúcar Torrada integral c/ requeijão light sachê
JANTAR	Salada crua ou Salada cozida <u>Prato principal:</u> Frango grelhado <u>Guarnição:</u> Purê de abóbora com leite desnatado Arroz branco Sopa de legumes sem massinha <u>Sobremesa:</u> Fruta
CEIA	Mingau de Aveia com Leite desnatado e Adoçante

*Adicionar ao menos 3 ovos/semana na forma de omelete, cozido nas refeições

HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA

Indicações:

Para indivíduos com restrição de proteínas na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes:
- Hipercalórica,
- Normoglicídica,



- Hipoproteica,
- Normolipídica.
- Micronutrientes
- Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Preparações indicadas:

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, melão, melancia, manga, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão-verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão-de-bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite de soja
- Ovos (máximo de 3 por/ semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, frito, grelhado e assado sem pele e sem gorduras) em quantidades controladas.
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas em quantidades controladas
- Chá e café.

Preparações proibidas e evitadas:

- Leite e derivados em grandes quantidades.
- Carnes e derivados em grandes quantidades.
- Leguminosas em grandes quantidades.

Modelo de cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Fruta Café c/ leite de soja e açúcar Pão com margarina/tapioca ou tubérculo
COLAÇÃO	Suco de fruta Bolacha Geléia Fruta
ALMOÇO	Salada crua ou Salada cozida <u>Prato principal:</u> Peixe assado Guarnição: Suflê de vegetais Arroz branco Feijão <u>Sobremesa:</u> Doce
LANCHE	Suco de fruta Torrada com geléia Fruta





JANTAR	Salada crua ou Salada cozida Prato principal: Soja refogada <u>Guarnição:</u> Legumes na chapa Arroz branco Macarrão ao alho e óleo Sopa de legumes <u>Sobremesa:</u> Picolé ou fruta
CEIA	Chá Pão com margarina Geléia de mocotó

Observação: a farofa utilizada apenas em casos especiais de acordo com a individualidade e/ou hábito do cliente.

HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA

Indicações

Para indivíduos em estado hipermetabólico (processos infecciosos, queimaduras, desnutrição ou em risco de desenvolvê-la).

Características:

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em calorias e proteínas
- Macronutrientes:
 - Hipercalórica,
 - Normoglicídica,
 - Hiperproteica,
 - Normolipídica.
- Micronutrientes
- Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, melão, melancia, manga, maçã com casca, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão-verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão-de-bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais.
- Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação





- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas)
- Açúcar mascavo, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas.
- Café e chá.

Modelo de cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Fruta Café com leite integral e açúcar Pão com manteiga e queijo
COLAÇÃO	Vitamina de banana com suplemento alimentar Biscoitos doces
ALMOÇO	<u>Salada crua ou Salada cozida</u> <u>Prato principal:</u> Carne assada de panela <u>Guarnição:</u> Purê de batata Arroz branco com cenoura e ovos Feijão <u>Sobremesa:</u> Pudim de leite artesanal Suco de fruta
LANCHE	Fruta Bolo Iogurte
JANTAR	<u>Salada crua ou Salada cozida</u> <u>Prato principal:</u> Peito de Frango gratinado <u>Guarnição:</u> Arroz branco com couve Batata a doré Espaguete ao molho branco <u>Sobremesa:</u> Creme de fruta Suco de fruta
CEIA	Mingau com Leite integral com suplemento alimentar Chá com Torradas

Observação: a farofa utilizada apenas em casos especiais de acordo com a individualidade e/ou hábito do cliente.

PARA DIABÉTICOS

Indicações:

Para indivíduos com hiperglicemia, ou portadores de diabetes tipo 1 e tipo 2.

Características:

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em calorias e proteínas
- Macronutrientes:



- Normocalórica,
- Normoglicídica com seleção de açúcares simples. Rica em fibras.
- Hiperproteica,
- Normolipídica, com seleção de gorduras saturadas
- Micronutrientes
- Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Preparações indicadas:

Frutas e sucos: banana, maçã, goiaba, caju, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, manga, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu. Não exceder 3 porções de dia.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata-doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca, alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão-verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão-de-bico, lentilha.

Cereais de milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral, linhaça, trigo integral.

Leite e derivados desnatados.

Ovos (máximo de 3 vezes por semana) ou conforme a prescrição dietética, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos sem pele e sem gorduras).

Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparo - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).

Café e chá.

Sobremesas diet com moderação

Adoçantes sucralose, Stevia.

Preparações evitadas ou proibidas

Açúcar em geral (mascavo, cristal), geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé, chocolate, frutas em passas.

Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinadas.

Modelo de cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Fruta Café c/ leite desnatado com adoçante Pão integral com margarina ou 1 porção de macaxeira ou tapioca com grão /iogurte desnatado ou ovo mexido
COLAÇÃO	Vitamina de fruta com leite desnatado, aveia e adoçante 300ml





ALMOÇO	Salada crua ou cozida <u>Prato principal:</u> <u>Bife ao molho</u> <u>Guarnição:</u> Sufilê de legumes_cozido acrescentar grãos integrais Arroz integral Feijão <u>Sobremesa:</u> Fruta
LANCHE	Suco de fruta sem açúcar 300ml Torrada integral c/ requeijão light
JANTAR	Salada crua ou Salada cozida <u>Prato principal</u> Frango assado <u>Guarnição:</u> Arroz integral Caldo de aveia com ovos ou caldo de feijão <u>Sobremesa:</u> Geleia diet
CEIA	Mingau de Aveia com Leite desnatado e Adoçante

*no caso de dieta branda deverá ser salada cozida dessa forma retirar o suflê de legumes.

PARA RENAL CONSERVADOR

Indicações:

Para indivíduos com insuficiência renal sem tratamento dialítico.

Características:

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em calorias e pobre em proteínas;
- Pobre em potássio, sódio e fósforo.
- Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C.
- Macronutrientes:
Hipercalórica,
- Normoglicídica,
- Hipoproteica,
- Normolipídica.
- Micronutrientes
- Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, controlando na dieta níveis de potássio em 2.000mg, níveis de fósforo em 800mg.

Preparações indicadas:

- Frutas e sucos: maçã, abacaxi, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas em 3 águas.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas em 3 águas.
- Leguminosas cozidas em 3 águas: Feijão, soja, ervilha, grão-de-bico, lentilha.



- Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca.
- Leite desnatado em pequena quantidade.
- Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite.
- Café (em pequenas quantidades) e chá claro.

Preparações proibidas e evitadas:

- Frutas cruas e sucos: não são indicados.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: Crus e não indicados ou conservados com sal.
- Leguminosas sem cozinhar em 3 águas.
- Cereais: não indicados e com sal.
- Leite e derivados em grandes quantidades e com sal.
- Ovos (mais de 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), defumados, embutidos.
- Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos com sal.
- Óleos e manteiga com sal e de origem animal.
- Café em grande quantidade e chá preto.
- Embutidos e conservas em geral.

Modelo de cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Melancia Café c/ leite de soja e açúcar Pão sem sal com margarina sem sal/tapioca sem sal
COLAÇÃO	Suco de abacaxi Bolacha sem sal Geleia Banana pacovã cozida em 3 águas com mel karo
ALMOÇO	Salada de pepino com cebola ou Salada cozida em 3 águas e escorrida acrescentar azeite e ervas <u>Prato principal:</u> Frango guisado Guarnição: Macarrão alho e óleo Arroz branco/feijão em 3 águas <u>Sobremesa:</u> Doce Suco de manga diluído
LANCHE	Chá claro Torrada com geleia Fruta ou Abacaxi cozida em 3 águas com calda de caramelo
JANTAR	Salada cozida em 3 águas ou <u>Prato principal:</u> Soja refogada <u>Guarnição:</u>





	Batata cozida em 3 águas (assada com ervas) Arroz branco Macarrão <u>Sobremesa:</u> Doce Suco de limão diluído
CEIA	Chá claro Pão sem sal com margarina sem sal Maçã cozida com mel karo

Obs.: oferecer limão para temperar a gosto e mix de ervas. Suco de fruta sempre diluído tipo refresco. Leguminosa, tubérculos, vegetais e frutas são indicados cozidos em 3 águas.

PARA RENAL EM HEMODIÁLISE

Indicações:

Para indivíduos com insuficiência renal com tratamento dialítico.

Características:

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em calorias e proteínas;
- Pobre em potássio, sódio e fósforo. Líquido conforme restrição, prescrição e estado do paciente
- Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C.
- Macronutrientes:
 - Hipercalórica,
 - Normoglicídica,
 - Hiperproteica,
 - Normolipídica.
- Micronutrientes
- Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, controlando na dieta níveis de potássio em 2.000mg, níveis de fósforo em 800mg.

Preparações indicadas:

- Frutas e sucos: maçã, abacaxi, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas em 3 águas.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas em 3 águas.
- Leguminosas cozidas em 3 águas: Feijão, soja, ervilha, grão-de-bico, lentilha.
- Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca.
- Leite desnatado em pequena quantidade.
- Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito sem pele e sem gorduras).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação completa, caldo de carnes, caldo de legumes, sal, vinagre, curry.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite.
- Café (em pequenas quantidades) e chá claro.
- Embutidos e conserva em geral.

Preparações proibidas e evitadas:

- Frutas e sucos: Crus e não indicadas.



- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: Crus e não indicados ou conservados com sal.
- Leguminosas sem cozinhar em 3 águas.
- Cereais: não indicados e com sal.
- Leite e derivados em grandes quantidades e com sal.
- Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), embutidos, defumados.
- Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos com sal.
- Óleos e manteiga com sal e de origem animal.
- Café em grande quantidade e chá preto.

Modelo de cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Melancia Café c/ leite e açúcar Pão sem sal com margarina sem sal/tapioca sem sal
COLAÇÃO	Suco de abacaxi Bolacha sem sal Geléia Banana pacova cozida em 3 águas com mel karo
ALMOÇO	Salada de pepino com cebola ou Salada cozida em 3 águas e escorrida <u>Prato principal:</u> Bife guisado <u>Guarnição:</u> Macarrão alho e óleo Arroz branco Feijão cozido em três águas e escorrido <u>Sobremesa:</u> **Fruta cozida em 3 águas com caramelo **Suco de manga
LANCHE	Suco de maçã Torrada com geléia Abacaxi cozida em 3 águas com calda de caramelo
JANTAR	Salada cozida em 3 águas <u>Prato principal:</u> Frango grelhado <u>Guarnição:</u> Arroz branco Macarrão <u>Sobremesa:</u> **Fruta cozida em 3 águas com caramelo
CEIA	Chá claro Pão sem sal com margarina sem sal Maçã cozida com mel karo

**frutas e o suco na mesma refeição ficam a critério da unidade levando em consideração a tolerância do paciente e restrição hídrica.

PARA HEPATOPATA COM ENCEFALOPATIA



Indicações:

Para indivíduos com hepatopatia com restrição de lipídios, proteínas e cloreto de sódio na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes:
 - Hipercalórica,
 - Hiperglicídica, rica em fibras.
 - Hiperproteica, rica em aminoácidos ramificados,
 - Hipolipídica.
- Micronutrientes
 - Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente. -
 - Controle de cloreto de sódio de acordo com a nomenclatura hipossódica leve, moderada e severa.

Preparações indicadas:

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, melão, melancia, manga, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão-verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão-de-bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite de soja
- Ovos (máximo de 1 por semana), brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras) em quantidades controladas.
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas.
- Açúcar, doces sem gorduras, picolé e sorvete de fruta.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

Preparações proibidas e evitadas:

- Leite e derivados e integrais em grandes quantidades.
- Carnes e derivados.
- Leguminosas em grandes quantidades.
- Maionese, temperos pronto, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

Modelo de Cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Fruta Café c/ leite de soja e açúcar Pão sem sal Geléia
COLAÇÃO	Suco de fruta





	Bolacha sem sal Geléia Fruta
ALMOÇO	Salada crua sem sal ou Salada cozida sem sal <u>Prato principal:</u> Isca de peixe sem sal <u>Guarnição</u> Batata sauté Arroz integral sem sal Feijão sem sal Sal – sachê de 1g <u>Sobremesa:</u> Compota de fruta Suco de fruta
LANCHE	Suco de fruta Torrada Geléia Fruta
JANTAR	Salada crua sem sal ou Salada cozida sem sal <u>Prato principal:</u> Soja refogada <u>Guarnição</u> Macarrão ao molho de tomates artesanal Arroz integral sem sal Sopa de legumes sem sal Sal – sachê de 1g <u>Sobremesa:</u> Doce Suco de fruta
CEIA	Fruta Chá Pão com geléia

Obs.: oferecer limão para temperar a gosto e mix de ervas. Suco de fruta diluído tipo refresco. Leguminosa, tubérculos, vegetais e frutas são indicados cozidos em 3 águas.

PARA HEPATOPATA SEM ENCEFALOPATIA

Indicações

Para indivíduos com hepatopatia com restrição de lipídios e cloreto de sódio na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias e proteínas.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes:
 - Hipercalórica,
 - Normoglicídica a hiperglicídica, rica em fibras.
 - Hiperproteica,
 - Hipolipídica.
- Micronutrientes



- Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente. -
- Controle de cloreto de sódio de acordo com a nomenclatura hipossódica leve, moderada e severa.

Preparações indicadas:

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, manga, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão-verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão-de-bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos (máximo de 1 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas.
- Açúcar, doces sem gorduras, picolé e sorvete de fruta.
- Chá claro e café em quantidade controlada.
- Proteína de preferência carne branca.

Preparações proibidas e evitadas;

- Leite e derivados e integrais.
- Maionese, temperos pronto, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

Modelo de Cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Fruta Café c/ leite desnatado e açúcar Pão sem sal Geléia
COLAÇÃO	Suco de fruta Bolacha com geléia
ALMOÇO	Salada crua sem sal ou Salada cozida sem sal <u>Prato principal:</u> Isca de frango com legumes sem sal grelhado <u>Guarnição</u> Espaguete com molho de tomates artesanal sem sal Arroz integral sem sal Feijão sem sal Sal – sache de 1g <u>Sobremesa:</u> Fruta
LANCHE	Vitamina de banana com leite desnatado Biscoitos sem sal



JANTAR	Salada crua sem sal ou Salada cozida sem sal <u>Prato principal:</u> Peixe grelhado sem pele <u>Guarnição</u> Purê de batata sem sal com leite desnatado Arroz integral sem sal Sopa sem sal Sal – sachê de 1g <u>Sobremesa:</u> Fruta
CEIA	Mingau de aveia Leite desnatado

PARA TRATAMENTO EM QUIMIOTERAPIA

Indicações:

Para indivíduos em tratamento de quimioterapia ou oncológicos.

Características:

- Consistência: conforme a tolerância do paciente.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em calorias e proteínas
- Macronutrientes:
 - Hipercalórica,
 - Normoglicídica,
 - Hiperproteica,
 - Normolipídica
- Micronutrientes
- Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações indicadas:

- Frutas e sucos não ácidos conforme tolerância: para serem consumidos sem casca: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, melão, melancia, manga, maçã sem casca, maracujá, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: para serem consumidos cozidos ou refogados couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão-verde, maxixe, quiabo, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, ervilha, grão-de-bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos, massas, arroz, aveia, cevada, trigo, milho.
- Leite e derivados sem lactose.
- Ovos, carnes brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
 - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).
 - Açúcar, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas.
 - Café e chá.



Preparações evitadas ou proibidas:

- Frutas e sucos: consumidos com casca.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: consumidos com casca.
- Enlatados e conservados em grande quantidade.

Modelo de cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Fruta para comer sem casca Queijo branco Café com leite integral Pão com margarina
COLAÇÃO	Vitamina de frutas cozidas com leite sem lactose e suplemento alimentar. Bolacha
ALMOÇO	Salada cozida <u>Prato principal:</u> Filé de peixe ao molho <u>Guarnição:</u> Purê de batata/Arroz branco/Feijão liquidificado <u>Sobremesa:</u> Creme de fruta
LANCHE	Água de coco gelada Bolo Iogurte
JANTAR	Salada cozida <u>Prato principal:</u> Frango gratinado Guarnição Arroz branco/Suflê de legumes Espaguete ao molho de tomates artesanal <u>Sobremesa:</u> Doce/ Suco de fruta natural
CEIA	Mingau com Leite sem lactose com suplemento alimentar

HIPOLIPÍDICA

Indicações:

Para indivíduos com restrição de lipídios na dieta, com dislipidemias, colecistite, pancreatite crônica.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes:
- Normocalórica,
- Normoglicídica a hiperglicídica, rica em fibras.
- Hiperproteica,
- Hipolipídica.
- Micronutrientes



- Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações indicadas:

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão-verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão-de-bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais sem gordura, biscoitos água, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos (máximo de 1 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, em quantidades controladas.
- Frutas em passas.
- Açúcar, doces sem gorduras, picolé e sorvete de fruta.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

Preparações proibidas e evitadas:

- Leite e derivados e integrais.
- Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

Modelo de cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Fruta/Café c/ leite desnatado sem açúcar Pão integral com geléia
COLAÇÃO	Vitaminada de fruta com Leite desnatado e adoçante e aveia/Bolacha
ALMOÇO	Salada crua Salada cozida <u>Prato principal:</u> Isca de carne grelhada Guarnição: Arroz branco/Feijão <u>Sobremesa:</u> Fruta
LANCHE	Suco de fruta /Torrada integral c/ requeijão light
JANTAR	Salada crua Salada cozida Prato principal:



	Filé de Frango grelhado <u>Guarnição</u> Arroz branco Sopa de legumes sem massinha <u>Sobremesa:</u> Fruta
CEIA	Mingau de Aveia com Leite desnatado e Adoçante

Obs.: Diversos tipos de chá poderão ser necessários nas dietas acima descritas, desde que em embalagens sachês.

14. SOPA PARA PACIENTES

As sopas oferecidas aos pacientes devem ser servidas em embalagens adequadas para manter a temperatura ideal com capacidade para 300 a 500ml.

As sopas devem conter em sua composição no mínimo 2 (dois) tipos de legumes e 1 (um) vegetal além da proteína e um tipo de massa. Estas devem ser servidas aos pacientes acompanhadas de sobremesa e suco (no caso de dieta única). Eventualmente, quando necessário, também serão servidas para acompanhantes, obedecendo aos mesmos critérios. O horário para este serviço é de acordo com a rotina de cada unidade.

15. COLAÇÃO / LANCHE

Lanche para doadores de sangue / pacientes em hemodiálise:

Os lanches especiais se destinam a atender os doadores de sangue e os pacientes em hemodiálise ou em outras circunstâncias quando necessário.

O horário do lanche deverá obedecer à rotina de cada unidade.

O lanche deverá ser composto por 4 (quatro) itens, conforme descrição abaixo:

- Bebida Láctea (achocolatado ou iogurte) ou suco de fruta
- Sanduíche
- Biscoitos salgados

O achocolatado deverá ser servido em embalagem individual apropriada de 200ml e o iogurte em embalagem individual apropriada com gramagem mínima de 120g.

Os sucos de frutas devem ser do tipo natural, em embalagem individual com no mínimo 200ml.

Os sanduíches podem ser do tipo natural, com pão integral, ou outro tipo, sempre com algum tipo de recheio (queijo, pastas, requeijão).

16. COQUETEL TIPO 1

Será composto por: água mineral, sucos naturais, refrigerantes, café, leite, biscoitos e bolachas, doces diversos, salgados diversos, mini pães e pastas variadas.

Serão exigidos nas datas comemorativas ou ao critério do Hospital.



17. COQUETEL TIPO 2

Será composto por: água mineral, sucos naturais, refrigerantes, café, leite, frutas variadas, doces diversos, salgados diversos, bolos diversos, mini pães, pastas e geléias variadas e frios (queijo ricota e presunto a base de peru).

Serão exigidos em eventos extraordinários, aniversariantes do mês, ou ao critério do Hospital.

18. ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES E ACOMPANHANTES

Quantidade de refeições a serem fornecidas para:

- Pacientes

Desjejum	50/61	Desjejum dia
Almoço/dietas	50/61	Refeições dia
Lanche vespertino	50/61	Lanche dia
Jantar/dietas	50/61	Refeições dia
Ceia	50/61	Ceia dia

- Funcionários/Plantonistas

Desjejum	126/130	Desjejum dia
Lanche matutino	126/130	Lanche dia
Almoço	135/140	Refeições dia
Lanche vespertino	126/130	Lanche dia
Jantar	135/135	Refeições dia

- Acompanhantes

Desjejum	40/61	Desjejum dia
Almoço	40/61	Refeições dia
Jantar	40/61	Refeições dia

18.1.1. Descrição do Cardápio

Serão planejados com antecedência mínima de sete dias para entrega e análise pelas nutricionistas do SPA e Maternidade Chapot Prevost a empresa contratada.

Os cardápios serão constituídos basicamente da seguinte forma:

INCIDÊNCIA	TIPO
Três vezes por semana	Filé de peixe de escama
Uma vez por semana	Fígado bovino, charque e etc
Três vezes por semana	Carne bovina (de primeira qualidade)
Quatro vezes por semana	Aves (duas coxas e sobre coxa e dois peitos)
Quinzenalmente	Prato regional
Sopa	Carne, frango(canja), caldo verde e feijão





*Acompanhado de 1 copo de 300 ml de suco ou refrigerante e 1 sobremesa

Quantidades estipuladas por refeição: (peso bruto) per capita

Carne bovina de 1ª qualidade	250g/280g
Aves com osso sem pele (coxa ou sobrecoxa)	250g/280g
Aves em filé sem pele	200 g
Filé de peixe (tucunaré, pescada e tambaqui)	200 g
Peixe em posta (tucunaré, pescada e tambaqui)	350 g
Charque	100 g
Fígado	100 g
Pertencentes para feijoada (100g/salgados, 40g/carnes frescas, charque, 70g/defumados)	200 g
Arroz branco agulhinha tipo 1 cozido	200 g
Arroz integral para DM e laxante	100g
Feijão cozido	200g
Verduras para feijão	50g
Carne para feijão	50 g
Farinha de mandioca (farofa)	50 g
Sal	6g/10g
Sal sachet dietas hipossódicas	1g a 2g/dia
Alho	2g a 5g ou q.s.p
Cebola	5g a 10g ou q.s.p
Óleo vegetal	5ml a 30 ml ou q.s.p
Colorau	1 g
Vinagre	3 ml a 6ml ou q.s.p
Legumes	100g a 150g
Frutas	150g a 200g
Açúcar	60g/dia/per capita
Leite integral ou desnatado líquido	200 ml
Leite em pó integral ou desnatado	50g
Leite de coco	5ml
Azeite de dendê	5ml
Farinha de trigo para empanar	10 g a 20g
Biscoito 30% menos e sem gordura trans	200g





Bolacha cream craker	50g
Pão francês ou massa fina	50g
Pão integral 2 fatias para DM e laxante	50g

Estimativa das quantidades das refeições:

ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES DIÁRIAS - ACOMPANHANTES, PACIENTES E SERVIDORES						
CATEGORIA	DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
ACOMPANHANTE	61	-	61	-	61	-
PACIENTES	61	61	61	61	61	61
SERVIDORES	126	126	135	126	135	100
TOTAL	248	187	257	187	257	161

ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES MENSAL - ACOMPANHANTES, PACIENTES E SERVIDORES						
CATEGORIA	DESJEJUM	LANCHE	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
ACOMPANHANTE	1.830	-	1.830	-	1.830	-
PACIENTES	1.830	1.830	1.830	1.830	1.830	1.830
SERVIDORES	3.780	3.780	4.050	3.780	4.050	3.000
TOTAL	7.440	5.610	7.710	5.610	7.710	4.830



19. Qualificação Jurídica, Fiscal e Técnica

- 19.1.** Requerimento de Empresário, no caso de empresa individual, acompanhado da certidão simplificada, devidamente autenticado(a)s, nos termos da Instrução Normativa n. 55, de 06 de março de 1996 na Junta Comercial, relativo ao domicílio ou sede da licitante.
- 19.2.** No caso de sociedade empresária, devidamente autenticado(s) nos mesmos termos da alínea anterior, o:
 - 19.2.1.** ato constitutivo, estatuto ou contrato social e demais alterações, inclusive a que estiver em vigor ou;
 - 19.2.2.** ato constitutivo, estatuto ou contrato social, juntamente com a certidão simplificada e última alteração contratual ou;
 - 19.2.3.** a última alteração contratual consolidada e, caso existam, as demais alterações contratuais posteriores; e
 - 19.2.4.** no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- 19.3.** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada de prova da diretoria em exercício.
- 19.4.** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- 19.5.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ.
- 19.6.** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante.
- 19.7.** Prova de regularidade perante as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, com prazo de validade em vigor.
- 19.8.** Prova de Regularidade Fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 19.9.** Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, conforme dispõe o artigo 27, alínea "a", da Lei n. 8.036, de 11/05/90, e as alterações trazidas pela Lei n. 9.467, de 10/07/97.
- 19.10.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n. 5.452, de 1º de maio de 1943.
- 19.11.** A aceitação de certidões emitidas via internet, em caso de dúvida quanto sua autenticidade, poderá ficar sujeita à confirmação de sua validade mediante simples consulta "on line" ao cadastro emissor respectivo.
- 19.12.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, será assegurado o prazo de 05 (dias) úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da administração, devendo



- a mesma na data da convocação, apresentar toda a documentação exigida neste Projeto Básico, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 19.13.** Declaração da própria empresa licitante de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 e na Lei n. 9.854, de 27 de outubro de 1999.
- 19.14.** Declaração da própria empresa licitante de que não existem fatos que impeçam a participação no processo licitatório até a data de abertura do envelope de habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- 19.15.** A proponente deverá comprovar sua experiência na execução de serviços com características semelhantes às especificadas, através de Atestado de Aptidão Técnica, para comprovar a sua efetiva execução, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o bom e regular prestação de serviços similares ao objeto, em condições compatíveis de quantidades e prazos, atendendo necessariamente os requisitos aqui estipulados.
- 19.16.** Com a finalidade de tornar objetivo o julgamento da documentação de qualificação técnica, considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que o proponente já executou pelo menos 10% das quantidades descritas na proposta de preços apresentada.
- 19.17.** O proponente poderá apresentar tantos atestados de aptidão técnica quantos julgar necessários para comprovar que já executou objeto similar ao pretendido, destacando-se a necessidade desse(s) atestado(s) demonstrar(em) que o interessado forneceu anteriormente, pelo menos, 10% da quantidade que está propondo neste certame.
- 19.18.** No caso de pessoa jurídica de direito público, o(s) atestado(s) deverá(ão) ser assinado(s) pelo titular da pasta ou pelo responsável do setor competente do órgão. Para pessoa jurídica de direito privado, o(s) atestado(s) deverá(ão) ser assinado(s) pelo representante legal, com assinatura reconhecida em cartório.
- 19.19.** A ausência de apresentação de atestado claro, legível e idôneo, tendo em vista as características do objeto, é motivo de inabilitação.
- 19.20.** Declaração do proponente de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

20. Materiais a serem disponibilizados

- 20.1.** Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades necessárias à prestação do serviço, promovendo sua substituição quando necessário.

20.1.1.

- 20.1.2.** Compete à CONTRATADA o fornecimento de todo o material necessário à preparação dos suplementos - insumos (lácteos, não lácteos), assim como, a mão de obra para preparação das mesmas;



21. Obrigações da Contratante

- 21.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 21.2.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 21.3.** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 21.4.** Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Projeto Básico;
- 21.5.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 21.6.** Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 21.6.1.** exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - 21.6.2.** direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
 - 21.6.3.** promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
 - 21.6.4.** considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 21.7.** Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 21.8.** Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 21.9.** Cientificar o órgão de representação judicial da Secretaria de Estado de Saúde para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;



22. Obrigações da contratada

- 22.1.** Executar os serviços conforme especificações deste Projeto Básico e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Projeto Básico e em sua proposta.
- 22.2.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- 22.3.** Manter a execução do serviço nos horários fixados pela Administração.
- 22.4.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao Estado ou à entidade estatal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 22.5.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 22.6.** Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 22.7.** Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 22.8.** Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, sem lhes repassar quaisquer custos a estes;
- 22.9.** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada cujos empregados vinculados ao serviço sejam regidos pela CLT deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de



Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

- 22.10.** Substituir, no prazo de 1h (uma hora), em caso de eventual ausência, tais como faltas e licenças, o empregado posto a serviço da Contratante, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato;
- 22.11.** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 22.12.** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 22.13.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 22.14.** Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 22.15.** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 22.16.** Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Projeto Básico, no prazo determinado.
- 22.17.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 22.18.** Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 22.19.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir



a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

- 22.20.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 22.21.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 22.22.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 22.23.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 22.24.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 22.25.** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

23. Da alteração subjetiva

- 23.1.** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na contratação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

24. Do controle e fiscalização da execução

- 24.1.** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do



- ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 24.2.** O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 24.3.** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto Básico.
- 24.4.** A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 24.5.** A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Projeto Básico e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 24.6.** O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 24.7.** O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 24.8.** As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 24.9.** A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo II, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade



da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

24.9.1. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

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

24.11. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

24.12. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

24.13. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

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

24.15. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

24.16. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Projeto Básico e na



proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

24.17. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

24.18. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

25. Do recebimento e aceitação do objeto

25.1. *A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.*

25.2. *No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;*

25.3. *O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico, administrativo e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:*

25.4. *A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.*

25.4.1. *Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.*

25.4.2. *A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.*

25.4.2.1. *O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.*

25.4.2.2. *Da mesma forma, ao final de cada período de faturamento mensal, o fiscal administrativo deverá verificar as rotinas previstas no Anexo VIII-B da IN*



- SEGES/MP nº 5/2017, no que forem aplicáveis à presente contratação, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato;
- 25.4.3.** No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
- 25.4.3.1.** Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 25.4.3.2.** Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
- 25.4.3.2.1.** *Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.*
- 25.4.4.** No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo às seguintes diretrizes:
- 25.4.5.** Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 25.4.6.** Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 25.4.7.** Comunicar à empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.
- 25.5.** *O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).*
- 25.6.** *Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.*





26. Do pagamento

- 26.1.** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
- 26.2.** O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
- 26.2.1.** Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 26.3.** A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Projeto Básico.
- 26.4.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 26.4.1.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 26.5.** O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 26.5.1.** o prazo de validade;
 - 26.5.2.** a data da emissão;
 - 26.5.3.** os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 26.5.4.** o período de prestação dos serviços;
 - 26.5.5.** o valor a pagar; e
 - 26.5.6.** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 26.6.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
- 26.7.** Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à



irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- 26.7.1.** Não produziu os resultados acordados;
- 26.7.2.** Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 26.7.3.** Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 26.8.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 26.9.** Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 26.10.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 26.11.** Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 26.12.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 26.13.** Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 26.14.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
 - 26.14.1.** Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 26.15.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.
- 26.16.** É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.





27. Das sanções administrativas

- 27.1.** É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.
- 27.2.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 27.2.1.** Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 27.2.2.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 27.2.3.** Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 27.2.4.** Comportar-se de modo inidôneo;
- 27.2.5.** Cometer fraude fiscal;
- 27.3.** Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 27.3.1.** Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- 27.3.2.** Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias, se o serviço não for iniciado na data prevista, sem justificativa aceita pelo Estado.
- 27.3.3.** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 27.3.3.1.** Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 27.3.3.2.** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 27.3.4.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 27.3.5.** Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades do Estado com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 27.3.5.1.** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 27.3.5.2.** A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Projeto Básico.
- 27.3.6.** 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 a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 27.4.** As sanções previstas nos subitens anteriores poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 27.5.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 27.5.1.** Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 27.5.2.** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 27.5.3.** Demonstra não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 27.6.** As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Estado, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa Estadual e cobrados judicialmente.
- 27.6.1.** Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 27.7.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 27.8.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 27.9.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 27.10.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Estadual resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 27.11.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

28. Plano de aplicação

28.1. Quando se verificar frustração de receita, insuficiência de recurso ou outro(s) fato(s) superveniente(s) que implique(m) a necessidade de efetuar ajuste orçamentário no curso da execução contratual, a CONTRATANTE poderá alterar a fonte de recursos originalmente eleita para fazer frente à avença ora projetada, de forma integral ou subsidiária, desde que restem devidamente demonstradas e fundamentadas a



necessidade da referida alteração, a correspondência entre os fins da mesma a o atendimento ao interesse público e ao equilíbrio econômico e financeiro, bem como, por fim, a ausência de prejuízo injustificável ou injustificado a outro(s) compromisso(s) assumido(s) pela Administração Pública do Estado do Amazonas.

Programa/Projeto de Atividade	Fonte de Financiamento	Elem. da Despesa	Valor Total
	230		R\$ ()

Modalidade: DISPENSA DE LICITAÇÃO
Embasamento: ARTIGO 24, IV, DA LEI Nº 8.666/93
Tipo: MENOR PREÇO GLOBAL

Cronograma de Desembolso

Nº de Parcelas	Forma de Pagamento	Valor Mensal Estimado	Valor Total Estimado
06	Mensal	R\$ ()	R\$ ()

Declaração do solicitante

Declaramos que este Projeto Básico está de acordo com a Lei nº 8.666 de 21.06.93 e suas alterações.

Manaus, 12 de março de 2021

PROJETO BÁSICO FORMALIZADO, POR:

.....
KARINA CRISTINE CASTRO DE SOUZA
Projetos Básicos - CEDCC

APROVAÇÃO DO PROJETO BÁSICO:

AUTORIZAÇÃO DA DESPESA:

.....
ADRIANO AUGUSTO GONÇALVES MARQUES
Presidente - CEDCC

.....
MARCOS SALES GOMES
Secretário Executivo Adjunto de Gestão Administrativa





ANEXO I
MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

Indicador	
Nº + Título do Indicador que será utilizado	
Item	Descrição
Finalidade	
Meta a cumprir	
Instrumento de medição	
Forma de acompanhamento	
Periodicidade	
Mecanismo de Cálculo	
Início de Vigência	
Faixas de ajuste no pagamento	
Sanções	
Observações	
Exemplo de Indicador	
Nº 01 Prazo de atendimento de demandas (OS).	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir um atendimento célere às demandas do órgão.
Meta a cumprir	24h
Instrumento de medição	Sistema informatizado de solicitação de serviços - Ordem de Serviço (OS) eletrônica.
Forma de acompanhamento	Pelo sistema.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Cada OS será verificada e valorada individualmente. Nº de horas no atendimento/24h = X





Início de Vigência	Data da assinatura do contrato.
Faixas de ajuste no pagamento	X até 1 - 100% do valor da OS De 1 a 1,5 - 90% do valor da OS De 1,5 a 2 - 80% do valor da OS
Sanções	20% das OS acima de 2 - multa de XX 30% das OS acima de 2 - multa de XX + rescisão contratual
Observações	

