



PROJETO BÁSICO

CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALARES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL E PRONTO SOCORRO DA CRIANÇA ZONA LESTE – HPSCZL.

MANAUS – AM
2021



1 Dados da instituição:

ÓRGÃO / ENTIDADE PROPONENTE: Hospital e Pronto Socorro da Criança Zona Leste.

CNPJ Nº 04.332.939/0001-04

ENDEREÇO: Avenida Cosme Ferreira, s/n – São José I.

CIDADE: Manaus **U.F.:** AM **CEP:** 69.083-000

FONE: (92) 3249-903

2. OBJETO

Contratação de empresa especializada na Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação e Nutrição Hospitalar, incluindo dietas gerais, dietas especiais, fórmulas lácteas e refeições para servidores e acompanhantes, pelo período de 06 meses, podendo ser prorrogado, a teor do que disciplina o art. 60, da Lei nº 8.666/93.

3. JUSTIFICATIVA

3.1 Os Órgãos da Administração Pública do Estado do Amazonas, especificamente as Unidades de Tratamento de Saúde, necessitam fornecer alimentação aos seus pacientes, servidores e acompanhantes, sendo imperiosa a contratação de serviços dessa natureza.

3.2 Pretende a contratação do objeto acima descrito, atender o estabelecido no art. 2º, incisos I e III do Decreto Estadual nº 24.052/04, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços, com obediência à nova sistemática adotada pelo Estado, através do sistema de gestão de compras denominado e-Compras.AM, instituído pelo Decreto nº 25.374/05.

3.3 A concorrência entre as empresas se dará pelo menor valor do lote. O menor valor deverá ser tanto para o lote quanto para os itens constantes nos mesmos;

3.4 De acordo com a Portaria nº 618/2020 – COMISSÃO DE ELIMINAÇÃO DE DESPESAS SEM COBERTURA CONTRATUAL.

IV – DETERMINAR 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.

4. DOS PRAZOS

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

5. MÉTODO DE AQUISIÇÃO

A contratação dos serviços objeto deste Projeto Básico será por meio de **Dispensa Eletrônica** prevista no art. 24; IV; Lei 8.666/93.



6. DETALHAMENTO DO OBJETO

6.1. A finalidade do presente Projeto Básico é a contratação de pessoa jurídica para Fornecimento de Alimentação Preparada, para fornecer refeições que serão preparadas dentro das instalações da unidade, oferecendo um adequado padrão de atendimento, tendo como base os cardápios de valor nutritivo balanceado, contendo calorias e proteínas equivalentes às necessidades humanas diárias do HOSPITAL E PRONTO SOCORRO DA CRIANÇA ZONA LESTE;

6.2. A prestação de serviços realizar-se, mediante a utilização das dependências da **CONTRATANTE**, onde a alimentação será preparada, proporcionada e distribuída.

6.3. A empresa deverá fornecer todos os equipamentos de cozinha industrial, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, gás GLP, entre outros), mão de obra especializada (operacional e administrativa), em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

6.4. Quantitativo e tipos de refeições a serem observados na execução do objeto desta licitação são os seguintes:

*O quantitativo mensal está estimado para um mês de 30 dias.

QUANTITATIVO			
Cód. ID	Descrição Resumida Do HPSC – ZL	Qde/ mês	Qde/ 06 meses
92022	Dieta Livre / Branda, Tipo: Desjejum.	2.500	15.000
92023	Dieta Livre / Branda, Tipo: Colação/Lanche.	2.500	15.000
92024	Dieta Livre / Branda/Sopa Tipo: Almoço/Jantar.	5.000	30.000
92026	Dieta Livre / Branda, Tipo: Ceia.	1.500	9.000
92027	Dieta Pastosa, Tipo: Desjejum.	50	300
92028	Dieta Pastosa, Tipo: Colação/Lanche.	50	300
92029	Dieta Pastosa, Tipo: Almoço/Jantar.	100	600
92030	Dieta Pastosa, Tipo: Ceia.	50	300
92042	Alimentação para Servidores/ Acompanhantes, Tipo: Desjejum.	6.500	39.000
92043	Alimentação para Servidores/ Acompanhantes, Tipo: Colação/Lanche.	1.700	10.200
92044	Alimentação para Servidores/ Acompanhantes, Tipo: Almoço/Jantar.	5.500	33.000
92046	Mamadeira, Tipo: Simples.	2.500	15.000
92047	Mamadeira, Tipo: Especial.	1.100	6.600
92051	Garrafa de Café	60	360



92053	Garrafa de Café com Leite	60	360
92055	Coquetel Tipo 1	60	360
92056	Coquetel Tipo 2	60	360
116835	Dieta Líquida Completa / Semilíquida.	2.500	15.000
116836	Dieta Líquida Restrita	1.500	9.000
116838	Nutrição Enteral: Com fornecimento somente de mão de Obra.	1.500	9.000
116839	Dietas Especiais/suplemento	1.000	6.000
Total		35.790	214.740

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

- 7.1. 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.
- 7.2. **No caso de sociedade empresária**, devidamente autenticado(s) nos mesmos termos da alínea anterior, o:
 - 7.2.1. ato constitutivo, estatuto ou contrato social e demais alterações, inclusive a que estiver em vigor **ou**;
 - 7.2.2. ato constitutivo, estatuto ou contrato social, juntamente com a certidão simplificada e última alteração contratual **ou**;
 - 7.2.3. a última alteração contratual consolidada e, caso existam, as demais alterações contratuais posteriores; **e**
 - 7.2.4. no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- 7.3. Inscrição do ato constitutivo, **no caso de sociedade simples**, acompanhada de prova da diretoria em exercício.
- 7.4. 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.
- 7.5. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ.
- 7.6. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante.
- 7.7. Prova de regularidade perante as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, com prazo de validade em vigor.
- 7.8. 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.
- 7.9. 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.
- 7.10. 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.



- 7.11.** 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.
- 7.12.** 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.
- 7.13.** 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.
- 7.14.** 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.
- 7.15.** 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.
- 7.16.** 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.
- 7.17.** 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.
- 7.18.** 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.
- 7.19.** A ausência de apresentação de atestado claro, legível e idôneo, tendo em vista as características do objeto, é motivo de inabilitação.
- 7.20.** Declaração do proponente de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

7.21.

8. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1 Este Projeto visa à contratação de pessoa jurídica para efetuar o fornecimento de alimentação preparadas através da produção diária, por meio de mão de obra qualificada, sob a supervisão técnica de um nutricionista e distribuição de dietas diárias tipo: Desjejum, Lanche, Almoço, Lanche, Jantar e Ceia, a ser executada nas dependências desta Unidade de Saúde, visando a melhoria qualitativa deste serviço de fundamental importância na perfeita operacionalização funcional do HOSPITAL E PRONTO SOCORRO DA CRIANÇA ZONA LESTE.



8.2 A prestação de serviços realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída.

8.3 A CONTRATADA deverá fornecer todos os equipamentos de cozinha industrial, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, material de higiene e limpeza, gás GLP, entre outros), mão de obra especializada (operacional e administrativa), em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

8.4 Em casos excepcionais, a CONTRATADA poderá utilizar uma cozinha piloto, fora das dependências da CONTRATANTE, para fornecimento das refeições, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o acondicionamento em *hot-box* e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária.

8.5 A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos servidores e pacientes conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

8.6 Os serviços consistem na execução efetiva de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a)** Planejamento e programação das atividades inerentes aos serviços de nutrição e alimentação.
- b)** Elaboração de cardápio quinzenal ou mensal - prevendo-se substituições e sazonalidade, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos "per capita" e frequência de utilização.
- c)** Aquisição, recebimento e armazenamento adequado dos produtos e materiais de consumo em geral.
- d)** Planejamento e programação de aquisição de gás utilizado na preparação das refeições.
- e)** Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo.
- f)** Seleção, pré-lavagem e higienização, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos.
- g)** Expedição, transporte, distribuição e porcionamento adequados das refeições aos comensais dentro das condições exigidas pela legislação sanitária.
- h)** Coleta de amostras da alimentação preparada com etiqueta de identificação contendo registro de data de manipulação e validade e tipo de refeição.
- i)** Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos servidores e pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado.



j) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos servidores e pacientes.

k) Fixar na entrada do refeitório, em local visível, porta cardápio para apresentação aos clientes do cardápio semanal.

8.7 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e baseada em conceitos de alimentação saudável.

8.8 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.

8.9 As refeições devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, acondicionadas, distribuídas e transportadas em equipamentos auxiliares condizentes ao tipo de serviço.

8.10 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.

8.11 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.

8.12 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.

8.13 Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa forma, atendimento adequado.

8.14 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, para servidores e pacientes.

8.15 As refeições de 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.

8.16 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.



8.17 A CONTRATADA deverá realizar mensalmente um cronograma bacteriológico/microbiológico da alimentação ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares.

8.18 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.

8.19 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.

8.20 Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, o nutricionista da CONTRATADA, deverá elaborar um diagnóstico de situação inicial e apresentar à fiscalização da CONTRATANTE o Manual de Boas Práticas de Manipulação dos alimentos, o qual deverá ser entregue nos (30) trinta primeiros dias da execução dos serviços ao nutricionista da CONTRATANTE.

8.21 A **CONTRATADA** deverá observar os seguintes horários para a distribuição das refeições (incluindo sábados, domingos e feriados) para a satisfatória realização das atividades contratuais.

a) Horários das refeições do lactário obedecerão à prescrição médica, tendo como base geral os seguintes horários: 03:00, 06:00, 09:00, 12:00, 15:00, 18:00, 21:00 e 24:00 horas.

b) Horários das refeições para pacientes não lactentes:

Desjejum	06:00 horas
Lanche Matutino	09:00horas
Almoço	11:30 horas
Lanche Vespertino	15:30 horas
Jantar	17:30 horas
Ceia	21:00 horas

c) Horários das refeições para funcionários:

Desjejum	03:30 as 06:30 horas
Almoço	11:30 as 13:00 horas
Lanche Vespertino	15:30 as 16:30 horas
Jantar	21:00 as 22:00 horas

d) Horários das refeições para acompanhantes:

Desjejum	05:30horas
Almoço	13:00 horas
Jantar	19:15 horas

8.22 Regras gerais para o cardápio:



As dietas por prescrição médica têm distribuição em horários específicos (2/2 horas, 3/3 horas e 4/4 horas) diferentemente dos horários pré-estabelecidos deverão ser rigorosamente obedecidas.

É de responsabilidade da **CONTRATADA** a distribuição das refeições nos horários estabelecidos nos itens anteriores, utilizando **carros térmicos** para a distribuição das refeições aos comensais nas enfermarias do HPSC-ZL.

8.22.1 Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros em geral, a sazonalidade, qualidade, procedência, idoneidade, validade e marca conhecida 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.

8.22.2 Os cardápios em geral deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência mínima de 7 (sete) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 48 horas, podendo o nutricionista da CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no contrato.

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

8.22.4 A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA que deverá possuir fichas técnicas de preparação de fácil acesso para o cozinheiro chefe, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

8.22.5 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.

8.22.6 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, proporcionando um aporte calórico adequado, visando o bem-estar físico social e mental dos pacientes e funcionários.

8.22.7 Para garantir a quantidade correta de aditivos das preparações nas diversas dietas, deverão ser fornecidos saches para pacientes, os quais devem ser adquiridos de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE.

8.22.8 Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos servidores e pacientes com padrão alimentar que tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo e elaborados em preceitos de alimentação saudável.

8.23 DESCRIÇÃO DE DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS

I. 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 dextose, bebidas carbonatadas; sucos de frutas coados; caldo de carnes e legumes coados; 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.

Exemplo 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

II. 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.

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.

Exemplo 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

III. 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 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.

Exemplo 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

IV. DIETA PASTOSA

É aquela que inicialmente contém alimentos na forma de pasta, sub-divididos, moídos e triturados e posteriormente, conforme tolerância do paciente, evolui para dieta branda ou livre, inclui 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, ou 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.

Exemplo 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

V. 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 gastrintestinal. 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.

Exemplo 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	Vitaminada 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

VI. 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 conservas com calda de açúcar. Carnes ricas em gordura e sal, como os embutidos em geral (salame, mortadela, presunto, etc).



Exemplo 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 1400Kcal

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

VII. MAMADEIRAS

I. 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.	Mamadeira
MAMADEIRA ESPECIAL	Preparações a 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.	Mamadeira

II. 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 - pré/pro/AR/HA/SOJA/SL e similares
Hidrolisadas – Pregomin/Neocate/Alfaré/Alfamino/FM85 e similares
Suplementos especiais - Pediasure/Ensure/Nutren/Caseical/Oligssac/ TCM AGE e similares

- III. 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.**
- IV. Será considerada uma mamadeira especial para faturamento, o volume prescrito de 30 ml.

VIII. DIETAS ESPECIAIS

I. 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, colação, 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 hiperprotéica 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, pera, uva, tucumã, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, batata doce, cará, macaxeira, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, tomate, cebola, pimentão. De preferência crus.

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 preparação, sempre naturais.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas)

Açúcar mascavo, geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas.

Café e/ou chá.

Preparações evitadas ou proibidas

Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: pepino, berinjela, batata inglesa, etc.

Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

Modelo de cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Fruta Laxativa 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 <u>Prato principal:</u> Isca de carne ao molho <u>Guarnição:</u> Sufê misto com legumes e vegetais Arroz Integral/feijão/ <u>Sobremesa: sorvete</u>
LANCHE	Suco de Frutas Bolo de aveia
JANTAR	Salada crua <u>Prato principal:</u> Frango grelhado Arroz com couve <u>Guarnição:</u> Cenoura ao molho branco Sopa de legumes <u>Sobremesa:</u> Fruta laxativa
CEIA	Mingau de Aveia

II. 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 hiperprotéica 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: batata inglesa, abobrinha, chuchu, cenoura, beterraba, cebola. De preferência cozidos.

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

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

Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado).

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação, sempre naturais.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, em pouca 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, uva, tucumã, açai, 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 obstipante Café c/ leite sem lactose ou bebida de soja



	Pão francês ou tapioca com uma ponta de faca com margarina
COLAÇÃO	Suco de caju Bolacha água e sal
ALMOÇO	Salada cozida <u>Prato principal:</u> Isca de panela <u>Guarnição:</u> Arroz branco Macarrão Suco de fruta obstipante
LANCHE	Vitaminada de frutas com leite sem lactose ou bebida de soja Bolacha ou torrada salgada
JANTAR	<u>Salada:</u> Chuchu sauté <u>Prato principal:</u> Frango guisado <u>Guarnição:</u> Arroz branco Purê misto de batata com cenoura sem leite Suco de goiaba
CEIA	Mucilon de arroz com leite sem lactose ou bebida de soja

III. ASSÓDICA, HIPOSSÓDICA E NORMOSSÓDICA

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.

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 =22mEq). Não servir sal em nenhuma refeição.



Dietas assódicas são todas que o paciente não deve ter nada de sal nas refeições; hipossódicas são servidas com 1 sachê de 2g de sal e normossódicas estão liberadas com a mesma quantidade de sal do preparo de uma dieta branda.

Características

Consistência: segue a consistência das dietas de rotina.

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

Macronutrientes: Normocalórica, Normoglicídica, Normoprotéica, Normolipídica.

Pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotéica 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(100 0 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, sempre naturais.

*Para melhorar o sabor da preparação, estes 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 geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, frutas em passas.

Chá claros.

Preparações proibidas e evitadas

Leite e derivados integrais.

Temperos completos industrializados.



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 (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda).
 Pães, massas e biscoitos contendo sal.
 Salgadinhos industrializados.
 Produtos em conserva (palmito, 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>Bolacha maria</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 aveia 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 assódica.

IV. HIPOCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA

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, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Macronutrientes: Hipocalórica, Normoglicídica, Hiperprotéica, Normolipídica.

Micronutrientes: os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações indicadas

Frutas e sucos: sem restrições;

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, 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 desnatados.

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, sempre naturais.

*Para melhorar o sabor da preparação, estes 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.

Adoçante apenas para diabético.

Preparações proibidas e evitadas

Frituras

Açúcar, doces, refrigerantes e guloseimas.

Molho com base de óleos e gorduras.

Cereais, pães, farinhas, massas e biscoitos refinados.

Batata inglesa, macaxeira, cará, pupunha, açaí, tucumã, buriti.

Modelo de cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Fruta/iogurte desnatado Café c/ leite desnatado açúcar Pão integral/ macaxeira/ tapioca com chia e margarina



COLAÇÃO	Vitamina de fruta com leite desnatado e aveia Bolacha salgada
ALMOÇO	Salada crua <u>Prato principal:</u> Peixe grelhado <u>Guarnição:</u> Suflê de legumes misto Milho verde Arroz integral 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 Arroz integral Sopa de legumes sem massinha <u>Sobremesa:</u> Fruta
CEIA	Mingau de aveia com leite desnatado

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

V. HIPERCALÓRICA E HIPOPROTEÍCA

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, Hipoproteíca, Normolipídica.

Micronutrientes: os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Preparações indicadas

Frutas e sucos: sem restrição.



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, sempre naturais.

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 <u>Guarnição:</u> Sufê 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

VI. HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA

Indicações

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

Características:

Consistência: pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 6 (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia).

Rica em calorias e proteínas de alto valor biológico.

Macronutrientes: Hipercalórica, Normoglicídica, Hiperprotéica, Normolipídica.

Micronutrientes: os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações indicadas

Frutas e sucos: sem restrição.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: sem restrição.

Leguminosas e cereais: sem restrição.

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, sempre naturais.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosa.

Açúcar mascavo, geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas em quantidades controladas.

Café e chá sem restrições.

Modelo de cardápio

Refeição	Alimento
----------	----------



DESJEJUM	Fruta Café com leite integral 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

VII. 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 preferência de carboidratos complexos, Hiperprotéica, Normolipídica com preferência por gorduras poli e insaturadas.

Caso necessário readequar a dieta para hipoglicídica e hipolipídica.



Micronutrientes: os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Preparações indicadas

Frutas e sucos: com baixo índice glicêmico. Dar preferência para frutas in natura como maçã, pera, mamão, melão, tangerina.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: com baixo índice glicêmico, controlar o uso de batata inglesa, cenoura e beterraba cozidas. Dar preferência para saladas cruas.

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

Cereais: 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 preparação sempre naturais.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).

Café e chá.

Sobremesas diet com moderação

Adoçantes a base de sucralose e/ou 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 refinados.

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 <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 <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

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

VIII. 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, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia).

Rica em calorias e pobre em proteínas. Dar preferência para as proteínas de alto valor biológico, como as brancas e claras de ovos;

Pobre em potássio, sódio e fósforo.

Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C.

Macronutrientes: Hipercalórica, Normoglicídica, Hipoprotéica, 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.

Dar preferência para frutas com baixo teor de potássio.



Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas em 3 águas. Dar preferência para HLTV com baixo teor de potássio, evitar todos os verdes escuros.

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 sempre naturais

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: com alto teor de potássio, como laranja, banana, melão.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: Crus não indicados ou conservados com sal, além dos com alto teor de potássio como os verdes escuros.

Leguminosas sem cozinhar em 3 águas.

Cereais: com alto teor de potássio 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), defumados, embutidos.

Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos com sal, todos os industrializados.

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
ALMOÇO	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
LANCHE	Chá claro Torrada com geléia Maçã
JANTAR	Salada cozida em 3 águas Prato principal: Soja refogada <u>Guarnição:</u> Chuchu cozido com ervas Arroz branco Macarrão <u>Sobremesa:</u> Mamão Suco de goiaba
CEIA	Mingau de aveia com leite desnatado

Obs.: oferecer limão para temperar a gosto e mix de ervas. Suco de fruta sempre diluído tipo refresco. Atentar às leguminosas, tubérculos, vegetais e frutas que são indicadas para cozimento em 3 águas.

IX. 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, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia).

Rica em calorias e proteínas de alto valor biológico;

Pobre em potássio, sódio e fósforo. Líquido conforme restrição, prescrição e estado do paciente. Verificar o cálculo de ingesta hídrica junto com o médico.

Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C.

Macronutrientes: Hipercalórica, Normoglicídica, Hiperprotéica, 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

As mesmas para pacientes crônicos, devendo apenas se atentar a restrição hídrica.

Preparações proibidas e evitadas

Queijos; Miúdos (moela, fígado, coração, sarapatel, dobradinha, chouriço, etc);

Embutidos (salsicha, mortadela, linguiça, salame, presunto, etc);

Oleaginosas (amendoim, castanhas, nozes);

Chocolates; Refrigerantes como: Coca-cola e Pepsi;

Cervejas e demais bebidas alcoólicas;



Frutos do mar; peixes como: sardinha, atum, bacalhau e salmão;
Gema de ovo.

Modelo de cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Caqui Café c/ leite e açúcar Pão sem sal com margarina sem sal/tapioca sem sal
COLAÇÃO	Suco de abacaxi Bolacha sem sal Geléia
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 melancia
LANCHE	Suco de maçã Torrada com geléia Abacaxi cozida em 3 águas
JANTAR	Salada cozida em 3 águas <u>Prato principal:</u> Frango grelhado <u>Guarnição:</u> Arroz branco Macarrão <u>Sobremesa:</u> Mamão
CEIA	Chá claro Pão sem sal com margarina sem sal Maçã cozida

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

X. 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.

Fraçãoamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Macronutrientes: Hipercalórica, Hiperglicídica, rica em fibras, Hipoproteica, 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 as dietas assódicas, hipossódicas ou normossódicas.

Seguir as mesmas recomendações para pacientes diabéticos devido a liberação da glicose também precisar acontecer de forma lenta e gradual na corrente sanguínea.

Modelo de Cardápio

Refeição	Alimento
DESJEJUM	Fruta Café c/ leite de soja Pão integral 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 soutée 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 indicadas cozidos em 3 águas.

XI. 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, Hiperprotéica, rica em proteínas de alto valor biológico, Hipolipídica.

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

Seguir a mesma recomendação para os demais hepatopatas, porém com restrição de gorduras saturadas e carnes vermelhas.

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	Vitaminada 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

XII. 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, Hiperprotéica, Hipolipídica.

Micronutrientes: os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações indicadas

Frutas e sucos: restringir apenas frutas hipercalóricas e ricas em gordura nos casos mais graves, como abacate.

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, sempre naturais.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, em quantidades controladas.

Açúcares e doces controlados.

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 geleia
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 <u>Guarnição:</u> Arroz branco/Feijão <u>Sobremesa:</u> Fruta
LANCHE	Suco de fruta /Torrada integral c/ requeijão light
JANTAR	Salada crua Salada cozida <u>Prato principal:</u>
JANTAR	File 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 saches.

XIII. SOPA PARA PACIENTES

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

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 da unidade.

XIV. COLAÇÃO / LANCHE

O horário do lanche deverá obedecer à rotina Da 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 200 ml.

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

a. COQUETEL TIPO 1

Será composto por: água mineral, sucos naturais, café, biscoito, doces, salgados, mini pães e pastas variadas.

b. COQUETEL TIPO 2

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

c. ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES E ACOMPANHANTES

- I. Tem por objetivo atender às normas vigentes do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), incluso na portaria interministerial de agosto de 2006 e Secretaria de Segurança e Saúde do Trabalhador do MTE. As pequenas refeições deverão conter no mínimo 300 a 400 kcal para desjejum e lanches e máximo de 600 a 800 kcal para almoço, jantar e ceia com 6 % de NDPCAL sobre o valor calórico total. O PAT foi instituído pela lei 6321/76 e regulamentada pelo decreto nº. 05 de 14/01/91, cujo objetivo é melhorar as condições nutricionais do trabalhador, prioritariamente os de baixa renda.
- II. O prato principal (Proteína) deverá representar 15% do VET do cardápio: carnes vermelha e branca (peixes e aves) e proteína a base de soja.

Quantidade de Alimentos Estipulados por refeição

Peso bruto “per capita” conforme o valor calórico total (VET).

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIOS / ACOMPANHANTES
Achocolatado	5 g a 10 g	5g a 10g
Açúcar	5 g a 20 g	5g a 20g
Adoçante	5 g a 10 g	5g a 20g
Alho	2 a 5g ou q.s.	2 a 5g ou q.s.
Arroz branco agulhinha tipo 1 grão classe tipo longo	40g a 60g	60g a 80g
Arroz integral	40g a 60g	60g a 80g
Biscoito água e doce	04 unidades	04 unidades
Bolacha água light	50g	-
Bolo ou cuscuz ou tapioca ou tubérculos ou frutas cozidas	50g	50g
Café em pó	8 g a 15 g	8g a 15g
Carne bovina	200g a 250g	200g a 250g
Carne para cozido	160g a 200g	200g a 220g
Cebola	5 a 10g ou q.s.	5 a 15g ou q.s.





Cebola tempero	10 a 15g	10 a 15g
Chá sabores variados	8g a 15g	-
Cuscuz	80g a 100g	80g a 100g
Doces em pasta e tabletes	30g a 50g	50g
Farinha de mandioca torrada	20g a 30g	40g
Farinha de rosca	15g	15g
Farinha de trigo para empanar	15g	15g
Feijão de praia	25g a 35 g	25g A 35g
Feijão tipo 1	30 a 40g	40g A 60g
Filé de peito de frango	180g a 200g	200g a 220g
Filé de peixe	180g a 220g	200g a 250g
Frutas	100g a 200g	100g a 200g
Gelados	50g	50g
Geléia	10g a 20g	10g a 20g
Lanche sólido	100g a 150 g	100g a 150g
Legumes variados	100g a 150g	100g a 150g
Leite desnatado líquido esterilizado em UHT	180 ml a 250 ml	180 ml a 250 ml
Leite em pó integral e desnatado	25g	25g
Leite integral líquido esterilizado em UHT	180 ml a 250 ml	180 ml a 250 ml
Margarina	10g	10g
Massas	40g	40g
Mingau ou iogurte ou sopa ou farofa protéica	120ml a 180ml	120ml a 180ml
Óleo de oliva ou composto para salada	5 ml	5 ml
Óleo Vegetal	10 a 30 ml ou q.s.	10 a 30 ml ou q.s.
Ovo	50g	50g
Pamonha	80g a 100g	80g a 100g
Pão francês ou massa fina	50 g	50g
Pão integral	50 g	-
Peixe em posta	0	250g A 300 gr.
Pimentão e/ou pimenta de cheiro tempero	10 a 15g	10 a 15g
Polpas de frutas concentrado pasteurizado	45g ou 45ml diluído em volume de 300ml	45g ou 45ml diluído em volume de 300ml
Queijo prato	25g a 30 g	25g a 30g
Sal em sachet ou gr.	1g a 6 g	1g a 6g
Salgados assados	80g a 100g	80g a 100g
Suíno	-	150g a 220g
Tapioca	50g a 80g	50g a 80g
Tomate tempero	10 a 15g	10 a 15g
Torrada	Cinco a oito unidades	Cinco a oito unidades





Torrada e biscoito salgados ou doces em sachet ou pct	50g	50g
Verduras variadas	100g a 150g	100g a 150g
Vinagre	3 a 5 ml ou q.s.	3 a 5 ml ou q.s.

OBS: O per capita varia de acordo com o tipo de preparação, necessidade calórica e IPC (índice de parte comestível) dos alimentos. A tabela em exposição é uma média utilizada nos serviços.

III. Padrão de Gramagem de Dietas Pediátricas

Preparação	1 -2 anos/g	3 - 8 anos/g	9-13 anos/g	14-18 anos/g
Arroz	25g	30g	50g	70g
Massas	25g	30g	50g	70g
Feijão	15g	15g	20g	30g
Carne bovina	50g	70g	120g	170g
Carne para cozido	70g	90g	140g	190g
Filé de peito de frango	50g	70g	120g	170g
Filé de peixe	50g	70g	120g	170g
Legumes cozidos	15g	20g	30g	50g
Hortaliças cruas	10g	10g	20g	20g
Frutas picada	50g	50g	50g	50g
Suco de fruta	200ml	200ml	200ml	200ml
Leite	200ml/3/dia	200ml 3/dia	200ml 2/dia	200ml 2/dia
Pão e cereais	50g/dia	80g/dia	50g 2/dia	50g 2/dia
Doce	15g	20g	30g	30g
Açúcar	15g	15g	20g	20g
Ovo	2 p/ sem	2p/sem	2p/sem	2p/sem
Óleo	5ml	10ml	20ml	20ml
Vegetais p/ feijão	10g	10g	10g	10g
Farofa e pirão	5g	10g	10g	10g
Condimentos	Qs	Qs	Qs	Qs

OBS: per capita bruto

Sopa – volume de 250 ml

Pequena refeição

Preparação	Gramatura	Preparação	Gramatura
Líquidos	250 ml	Pão	50 a 100g
logurte	120 ml	Mingau	250 a 400ml
Queijo / presunto	25 a 40g	Geléia	10 a 20g
Margarina	10g	Torrada	Cinco a oito unidades
Biscoito doce	Seis a oito unidades	Bisc. cream cracker	6 unidades
Tapioca	50 a 80g	Pamonha	80 a 100g
Cuscuz	50 a 80g	Bolo	80 a 100g
Fruta	80 / 100g	Salgados assados	80 a 100g



IV. Incidência de Carnes por Semana (almoço e jantar)

As incidências são semanais de segunda feira a domingo, compondo o cardápio do almoço e do jantar.

CARNES	PACIENTE	FUNCIONARIO	ACOMPANHANTE
Filé de peixe	03	-	-
Peixe Inteiro/postas	-	03	03
Carne bovina (patinho/ lagarto/ coxão mole/ coxão duro)	02	01	01
Carne para cozido (músculo/ acém/ paleta/ Rabada magra)	01	02	03
Vísceras (fígado/ dobradinha/ língua e coração)	01	02	2
Proteína texturizada de soja com 50% patinho moído ou músculo	01	02	02
Filé de peito de frango sem pele	03	01	01
Pertences para feijoada OBS: os pertences da feijoada para os pacientes terão que ser da linha light.	01	01	01
Coxa e sobrecoxa de frango	02	03	03
Suíno	-	02	-

V. Incidência Mensal no Desjejum

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTE
Frutas variadas de época e regional	30	10	10
Mingau	4	2	2
Iogurte	4	2	2
Sopa	-	2	2
Farofa com proteína	-	2	2
Queijos em geral	8	4	4
Embutidos a base de aves ou ovos	8	2	2
Bolo	2	2	2
Cuscuz	1	1	1
Pamonha	0	1	1





Tapioca	2	2	2
Tubérculos	1	1	1
Pão integral	30	30	0
Torrada integral	30	0	0
Pão massa fina 50 grama	30	30	0
Pão de 50 gramas massa grossa ou fina ou integral ou biscoito light para dietas especiais	30	30	30
Margarina com sal ou sem sal.	30	30	30
Café preto em infusão ou chá sabores diversos para dietas especiais	30	30	30
Leite integral ou desnatado	30	30	30

VI. Incidência Mensal de Sobremesa

COMPOSIÇÃO DA SOBREMESA	PACIENTE (Almoço e jantar)	FUNCIONÁRIO / ACOMPANHANTE (Almoço e jantar)
Doces em geral	10	10
Frutas em geral	10	10
Gelados	10	10

VII. Incidência Mensal do Lanche (merenda)

COMPOSIÇÃO	PACIENTE Manhã/tarde/noite	FUNCIONARIO Manhã/tarde/noite
Chá em geral	30	-
Café preto em infusão	30	30
Achocolatado	05	15
Suco	05	15
logurte	05	02
Mingau	05	04
Vitaminada	10	04
Sanduíche em geral	10	10
Salgados em geral	10	10
Bolos de vários sabores	10	10

VIII. Incidência de Saladas

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIOS manhã/noite	ACOMPANHANTES manhã/noite
Salada crua (1 tipo)	-	30	30
Salada cozida (1 tipo)	30	30	30
Salada à base de soja	30	30	30



IX. Incidência Mensal dos Complementos e Guarnições

ALIMENTO	PACIENTE (manhã e noite)	FUNCIONÁRIO/ACOMP. (Manhã e noite)
Farofa	30	30
Preparação a base de legumes e vegetais	8	8
Pirão	4	4
Vatapá	-	4
Preparação a base de ovos	4	4
Preparação a base de massas	6	4
Virado	-	4
Purê	10	6
Tubérculos	6	4

X. Composição do Desjejum

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTE
Frutas	1	1	1
Café	1	1	1
Chá sabores diversos para dietas especiais	1	1	-
Leite	1	1	1
Mingau ou vitaminada ou sopa ou iogurte ou bolo ou cuscuz ou tubérculos	1	1	1
Pão de 50 gramas massa grossa ou fina ou integral ou biscoito light para dietas especiais	1	1	1
Proteína (queijo ou ovo ou presunto a base de aves ou patés)	1	1	1

XI. Composição Diária da Refeição: Almoço/Jantar

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTE
Prato principal ou opção*	1	1	1
Arroz	1	1	1
Feijão	1	1	1
Guarnição	1	1	1
Salada crua para montagem	1	1	1
Salada cozida	1	1	1
Salada à base de soja	1	1	1
Sopa / Canja / Caldo	1	1	1
Farinha / Farofa	1	1	1
Sobremesa	1	1	1
Suco de polpa de frutas	300 ml	300 ml	300 ml
Água potável, filtrada e fervida	QS	QS	QS



* Diariamente será servido um prato principal (PP). A opção **(carne branca ou ovos)** só será servida quando o PP for composto por vísceras, peixes ou pratos muito calóricos tipo rabada, cozidão, feijoada ou suíno.

XII. Descrição do Cardápio

O prato principal se constitui de 15% do V.E.T. do cardápio, se constituindo da fonte proteica: de carne vermelha, suíno ou carne branca (peixes e aves).

a) Tipos de carnes

- Peixe inteiro ou em posta
- Carne bovina patinho, coxão mole, coxão duro, lagarto;
- Carne para cozido: acém, paleta, músculo, rabada (sem gordura);
- Vísceras: fígado, dobradinha, coração, língua;
- Proteína texturizada de soja 50% com patinho moído ou músculo moído;
- Pertences para feijoada (exceto toucinho, mocotó suíno, orelha de porco);
- Coxa e sobre coxa de frango sem pele;
- Suíno

Obs.: os pertences da feijoada para os pacientes terão que ser da linha light (todos isentos de gordura e os embutidos a base de aves).

b) Guarnições

Deverá acompanhar o prato principal, de acordo com as características do mesmo equilibrando o cardápio oferecido seguindo as especificações na incidência e per capita.

c) Saladas

Cada tipo deverá ser composto de no mínimo 3 (três) componentes para ser montada pelo usuário de acordo com as especificações na incidência e per capita.

A matéria prima para o preparo dos alimentos (hortaliças e frutas) deverá passar por prévia higienização e sanitização com água clorada.

d) Arroz

Deverá ser utilizado arroz branco agulhinha tipo 1 grão classe longo fino.

e) Feijão

Deverá ser utilizado feijão de primeira qualidade

f) Sobremesa e Suco

Sobremesa: gramagem mínima de 50g (doces/pastas/cremes) e 100g para talhas de frutas

Frutas: frescas embaladas individualmente

Doces em pasta: mamão, banana, coco, abóbora, etc.

Goiabada

Pudins, pavês, mousses, cremes, manjar e tortas geladas

Sorvetes e picolés diversos com a apresentação da análise microbiológica.

Frutas em calda: pêssego, figo, abacaxi, goiaba.



Sucos: diversos na quantidade mínima de 200ml

Os sucos oferecidos para os pacientes deverão ter quantidade mínima de 200 ml, ser isentos de corantes e conservantes (concentrados). Exige-se a oferta de sucos naturais para funcionários e acompanhantes, podendo ser servido suco concentrado.

Obs.: a contratada deverá apresentar análise microbiológica da marca de polpa utilizada.

XIII. Refeição para gestantes e Lactantes

Com característica Normoglicídica, normoprotéica, normolipídica, evitando o excesso de alimentos com cafeína (café, chá preto, mate, refrigerante à base de cola), chocolate, flatulentos, condimentados, gordurosos, frutas e/ou sucos ácidos. Adaptando a dieta conforme a necessidade das clientes, considerando os hábitos e tabus alimentares. O líquido deverá ser servido em copo descartável (300ml) com acompanhamento de um alimento sólido, para pacientes pós-parto e acompanhantes lactantes, cujo filho internado nas unidades hospitalares tenha aleitamento materno exclusivo.

d. GARRAFAS DE CAFÉ / LEITE / CAFÉ COM LEITE / SUCO

Deverão ser servidas de acordo com o solicitado pelo contratante em garrafas de um litro.

e. NUTRIÇÃO ENTERAL

Definição: consiste na infusão de uma dieta líquida administrada por meio de uma sonda colocada no estômago ou no intestino.

A ANVISA define nutrição enteral na Portaria nº 337: “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, industrializados ou não, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, domiciliar ou ambulatorial, visando a síntese ou manutenção de tecidos, órgãos ou sistemas”.

I. Nutrição Enteral: com fornecimento de materiais, insumos e mão de obra.

Compete à CONTRATADA o fornecimento de mão de obra, todos os insumos e materiais necessários à preparação das nutrições – como frascos, equipos, mamadeiras e outros - , cabendo a mesma a preparação, envase e distribuição.

II. Nutrição Enteral: com fornecimento somente de mão de obra.

Compete à CONTRATANTE o fornecimento de todos os insumos e materiais (frascos, equipos e outros) necessários à preparação das nutrições. Caberá à CONTRATADA o fornecimento somente da mão de obra para preparação, envase e distribuição das nutrições. O valor cobrado pela CONTRATADA deverá ser referente somente à mão de obra para preparação, envase e distribuição.



DESCRIÇÃO	HPSCZL - JOÃOZINHO	
	DIURNO	NOTURNO
NUTRICIONISTA	01	-
TECNICO DE NUTRIÇÃO	02	01
COZINHEIRO DE PRODUÇÃO	01	-
COZINHEIRO DIETETICO	01	-
AUXILIAR DE COZINHA DIETETICA	01	01
AUXILIAR DE COZINHA PRODUÇÃO	01	01
COPEIRO CLINICO (inclusos os manipuladores de Nutrição Enteral)	04	02
LACTARISTA	01	01
COPEIRA DE RESTAURANTE	02	01
AÇOUGUEIRO	01	-
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (ASG)	02	01

9. Qualificação técnica

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. 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.

9.4. 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.



9.5. A ausência de apresentação de atestado claro, legível e idôneo, tendo em vista as características do objeto, é motivo de inabilitação.

9.6. Declaração do proponente de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

10. Visita técnica para a contratação

10.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a PROPONENTE **poderá** realizar visita técnica nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09h00min às 16h00min.

10.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação da dispensa de contratação, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da dispensa de licitação.

10.3. Para a vistoria a PROPONENTE, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

10.4. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a proponente vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

10.5. A proponente deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da dispensa de licitação.

11. Materiais a serem disponibilizados

11.1 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.

11.1.1 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;

12. Obrigações da Contratante

12.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

12.2. 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;

12.3. 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;

12.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Projeto Básico;

12.5. 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.

12.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

12.6.1. 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 prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

12.6.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

12.6.3. 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

12.6.4. 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.

12.7 Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.

12.8 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

12.9 Cientificar o órgão de representação judicial da Secretaria de Estado de Saúde para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

13. Obrigações da contratada

13.1 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.



13.2 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.

13.3 Manter a execução do serviço nos horários fixados pela Administração.

13.4 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;

13.5 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

13.6 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;

13.7 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;

13.8 Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, sem lhes repassar quaisquer custos a estes;

13.9 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;

13.10 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;

13.11 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;

13.12 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.



13.13 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.

13.14 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.

13.15 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

13.16 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.

13.17 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.

13.18 Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

13.19 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;

13.20 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

13.21 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.

13.22 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

13.23 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.

13.24 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

13.25 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;

14. Da alteração subjetiva

14.1 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.

15. Do controle e fiscalização da execução

15.1 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.

15.2 O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

15.3 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto Básico.

15.4 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.

15.5 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.

15.6 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.

15.7 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.

15.8 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.

15.9 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.

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

15.10 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.

15.11 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.

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

15.13 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.

15.14 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.



15.15 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.

15.16 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.

15.17 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.

15.18 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.

16. Do recebimento e aceitação do objeto

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

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

16.3 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:

16.4 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.

16.4.1 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.



16.4.2 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.

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

16.4.2.2 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;

16.4.3 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.

16.4.3.1 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.

16.4.3.2 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.

16.4.3.2.1 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.

16.4.4 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 as seguintes diretrizes:

16.4.5 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;

16.4.6 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

16.4.7 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o



16.4.8 Valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

16.5 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).

16.6 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.

17. Do pagamento

17.1 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.

17.2 O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

17.2.1 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.

17.3 A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Projeto Básico.

17.4 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.

17.4.1 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

17.5 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:

- a)** O prazo de validade;
- b)** A data da emissão;
- c)** Os dados do contrato e do órgão contratante;



d) O período de prestação dos serviços;

e) O valor a pagar; e

f) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

17.6 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;

17.7 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:

17.7.1 Não produziu os resultados acordados;

17.7.2 Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

17.7.3 Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

17.8 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

17.9 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

17.10 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.

17.11 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.

17.12 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.

17.13 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.



17.14 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.

17.14.1 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.

17.15 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.

17.16 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.

18. Das sanções administrativas

18.1 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.

18.2 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- a)** Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b)** Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c)** Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- d)** Comportar-se de modo inidôneo;
- e)** Cometer fraude fiscal;

18.3 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

18.3.1 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;

18.3.2 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.

18.3.3 Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

18.3.3.1 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.



18.3.3.2 Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

18.3.4 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;

18.3.5 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;

18.3.5.1 Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

18.3.5.2 A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 18.1 deste Projeto Básico.

18.3.6 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;

18.4 As sanções previstas nos subitens anteriores poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

18.5 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

18.5.1 Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

18.5.2 Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

18.5.3 Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

18.6 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.

18.6.1 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.

18.7 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.

18.8 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.

18.9 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.

18.10 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.

18.11 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19 Plano de aplicação

19.1 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	Especificação

20 Cronograma de execução

Nº DE PARCELAS	FORMA DE PAGAMENTO	QUANTIDADE DE MESES	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO TOTAL
06	MENSAL	06	R\$	R\$



21 Declaração do solicitante

21.1 DECLARAMOS, para os devidos efeitos que este PROJETO BÁSICO está de acordo com a Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores.

Manaus, 11 de Maio 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

