

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS AUTORIZADOS NAS UNIDADES DE PRONTO ATENDIMENTO GERIDAS PELO INSTITUTO DOS LAGOS RIO – OSS.

1 - OBJETO

1.1 Visa o presente Termo de Referência detalhar os elementos necessários à contratação de empresa prestadora de serviços de alimentação e água mineral sem gás acondicionada em galões de 20 litros destinada a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados nas unidades, conforme especificações do presente Termo de Referência.

2 - DO SERVIÇO

2.1 - O serviço será prestado na quantidade estabelecida na Ordem de Serviço, sendo realizado nas Unidades de Pronto Atendimento.

3 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

A prestação de serviços de alimentação engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e água mineral sem gás acondicionada em galões de 20 litros, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços. Nas Unidades de Pronto Atendimento em que não houver áreas para preparo e manipulação de alimentos, a prestação de serviços, objeto deste Termo de Referência, realizar-se-á nas dependências da CONTRATADA, devendo ser assegurado uma alimentação balanceada em condições higiênico- sanitárias adequadas e distribuídas nas dependências das UPAs.

4 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1- Promover através de seu representante o acompanhamento e a fiscalização da execução do CONTRATO, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à Gerência de Contratos do ILR, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em

vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

4.2 - Disponibilizar à **CONTRATADA** as áreas e instalações para a prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência.

4.2.1 - Caso a UPA não possua ou necessite de complementação de equipamentos e reparos nas suas instalações, os mesmos ficarão a cargo da **CONTRATADA**.

4.3 - Descontar da **CONTRATADA** mediante relatório emitido pela fiscalização do **CONTRATO** das Unidades de Pronto Atendimento, o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.

5 - DAS ATRIBUIÇÕES DO GERENTE DO CONTRATO

São atribuições do Fiscal do Contrato:

5.1 - Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da **CONTRATADA** a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

5.2 - Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do serviço, bem como a UPA tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade ou produto não satisfatório.

5.3 - Atestar a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela **CONTRATADA**, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

5.4 - Acompanhar, avaliar e, se necessário, emitir considerações a respeito do contido no Livro de Escala de Serviço, no que diz respeito à assiduidade dos funcionários e do cumprimento do quantitativo do quadro diário.

5.5 - Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do **CONTRATO**, deverá ser acionado o setor competente.

5.6 - Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da **CONTRATADA** que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

5.7 - Conferir e aprovar somente o número das refeições efetivamente fornecidas, solicitadas e aceitas que se façam necessárias, a qualquer tempo.

5.8 - O julgamento sobre as condições e qualidade dos produtos, e conseqüente recusa ou aceitação dos mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade.

5.9 - Fornecer o discriminativo numérico de refeições, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes, funcionários e acompanhantes. Fica assegurada a gratuidade de alimentação para os acompanhantes de crianças, adolescentes e

idosos face aos seus respectivos estatutos de acordo com o horário de permanência na Unidade conforme a Resolução nº 2.434/SES, assim como para os acompanhantes de portadores de necessidades especiais garantido pela Constituição Federal, com fundamento nos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da isonomia. Fica também assegurada a gratuidade de refeições para os acompanhantes de parturientes durante todo o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato (Portaria nº 2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005).

5.10 - Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à **CONTRATADA**, para fiscalização permanente dos serviços.

5.11 - Não permitir que a mão de obra execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas.

5.12 - Permitir o livre acesso dos empregados da **CONTRATADA** para execução dos serviços.

5.13 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**;

5.14 - Fornecer água mineral sem gás acondicionada em galões de 20 litros sempre que solicitado pela Unidade, com entrega no mínimo 1 (uma) vez por semana.

5.15 - Manter as condições higiênico-sanitárias das instalações.

6 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO ÀS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS

6.1 - Possuir obrigatoriamente cozinha industrial e estoque central situados no Estado do Rio de Janeiro.

6.2. - Executar e prestar os serviços nas dependências das UPAs, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados.

6.2.1 - Caso a UPA não ofereça condições para elaboração das grandes refeições, a **CONTRATADA** obrigará-se a produzi-las em local de sua propriedade e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo.

6.3 - Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto do deste Termo de Referência.

6.4 - Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da **CONTRATANTE**, de modo que o atendimento não fique prejudicado.

6.5 - Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso.

6.6 - Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal dietética e/ ou lactário).

6.7 - Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

6.8 - Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela **CONTRATANTE**, devido ao mau estado de conservação.

6.9 - Manter as condições higiênico-sanitárias das instalações.

6.10 - Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da UPA bem como tudo que a ela disser respeito. Manter as condições higiênico-sanitárias das instalações.

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

6.12 - Fazer a manutenção preventiva, corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da **CONTRATANTE** quando disponível na Unidade, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a **CONTRATANTE**.

6.13 - Responder pelos danos causados à **CONTRATANTE** ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.

6.14 - Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, pavilhão asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pela Unidade.

7 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

7.1 - Elaborar cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, funcionários e acompanhantes submetendo-os a apreciação da **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de **30 (TRINTA) DIAS** para sua execução.

7.2 - A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a **CONTRATANTE** deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais.

7.3 - Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências das UPAs pertencentes à **CONTRATANTE**.

7.4 - Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação da **CONTRATANTE**.

7.5 - Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção para as preparações proteicas das grandes refeições, tais como:

Para carne branca: carne vermelha.

Para carne vermelha: carne branca

Para embutidos, vísceras, carne de porco: carne branca ou ovo de acordo com as preparações definidas a critério da **CONTRATANTE**.

8 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

8.1 - Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros.

8.2 - Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência.

8.3 - Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada.

8.4 - Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos).

8.5 - Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 - ANVISA.

8.6 - Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pela UPA.

8.7 - Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.

8.8 - Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA).

8.9 - Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço.

8.10 - Pela higienização, identificação e distribuição das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais aos pacientes, de acordo com técnicas estabelecidas pela **CONTRATANTE**, utilizando a mesma mão de obra empregada na distribuição das refeições.

8.11 - As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais deverão conter etiquetas que serão fornecidas pela **CONTRATADA** e de acordo com o estabelecido pela **CONTRATANTE**.

9 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

9.1 - É vedado a **CONTRATADA**, em hipótese alguma, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições.

9.2 - Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição de refeições, formulações e complementos aos pacientes, a critério da **CONTRATANTE**.

9.3 - Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários a execução dos serviços.

9.4 - Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório.

9.5 - É expressamente vedada a **CONTRATADA**, a utilização das dependências da **CONTRATANTE** para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades não integrantes ao **ILR**.

9.6 - Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 -ANVISA.

9.7 - Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.

9.8 - Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 -ANVISA.

9.9 - As unidades que recebem refeições transportadas, a **CONTRATADA** deverá apresentar laudo de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições sempre que solicitado ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.), bem como anexar o comprovante da limpeza dos reservatórios de água.

9.10 - Entregar porções de todas as refeições elaboradas para a UPA para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pela **CONTRATANTE**.

9.11 - Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.

9.12 - Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização da UPA.

9.13 - Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

9.14 - Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

9.15 - O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado **TRIMESTRALMENTE** e sempre que for solicitado pela UPA, a cargo da **CONTRATADA** arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade.

9.16 - Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso a UPA.

9.17 - Deverá garantir a distribuição pontual de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelo Gerente.

9.18 - Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pela **CONTRATANTE** para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.

9.19 - Atender as solicitações de dietas prescritas, sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência.

9.20 - Fornecer sache de sal, açúcar, adoçante, azeite, vinagre e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários;

9.21 - Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiquetas.

9.22 - Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições.

10 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO

10.1 - Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.

10.2- Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios, de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

10.3 - Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras.

10.4 - Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.

10.5 - Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorhexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.

10.6 - Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência, cumprindo cronograma de higienização pré-estabelecido pela **CONTRATANTE**.

10.7 - Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infra estrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a **CONTRATANTE**.

10.8 - Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

11 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO A SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

11.1 - Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

12 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA

12.1 - Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, substituindo imediatamente em caso de falta.

12.2 - Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal de infraestrutura, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.

12.3 - Caberá à **CONTRATADA** todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.

12.4 - Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da **CONTRATANTE** quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados.

12.5 - Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento da Unidade onde serão prestados os serviços.

12.6 - Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo três jogos, na cor branca compostos por cobertura adequada para a cabeça, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.

12.7 - Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em convivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço).

12.8 - Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do trabalho.

12.9 - A **CONTRATADA** é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.

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

12.11 - Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários a execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência.

12.12 - Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários com fotografia recente em serviço nas dependências das Unidades de pronto atendimento pertencentes à **CONTRATANTE**.

12.13 - Afastar imediatamente das dependências da UPA qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à **CONTRATANTE**, promovendo a sua imediata substituição.

12.14 - Promover treinamentos **TRIMESTRAIS** ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos de toda Equipe de Trabalho.

12.15 - Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências das UPAs, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários da **CONTRATANTE**.

12.16 - Apresentar mensalmente, juntamente com a Nota Fiscal, comprovante da quitação dos encargos trabalhistas e impostos fiscais dos funcionários que atuem diretamente na execução do presente contrato;

12.16.1 - A não apresentação desses comprovantes poderá acarretar na retenção dos créditos da **CONTRATADA**.

12.17 - Declarar, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer ao

CONTRATANTE todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades;

13 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS

13.1 - Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

13.2 - Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS Nº 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS nº. 06, de 10/03/99.

13.3 - A utilização de veículos para o transporte de alimentação também é **OBRIGATÓRIA** para aquelas Unidades que dispõem de pavilhões asilares.

13.4 - Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS Nº. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.

13.5 - O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.

13.6 - Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

13.7 - Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: Transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Perecível.

13.8 - O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.

13.9 - Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

13.10 - A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/04. Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.

13.11 - Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá a **CONTRATANTE** solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.

13.12 - A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS - 15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS N°. 6/99, de 10/03/99.

13.13 - Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.

13.14 - A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela **CONTRATADA**.

13.15 - A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades deve ser apresentada sempre que solicitadas, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança ações corretivas devem ser postas em prática.

13.18 - Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

13.19 - Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela Gerência de Contratos.

13.20 - Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 30 minutos. Após este prazo aplicar-se-á o desconto de acordo com o especificado no presente Termo de Referência.

13.21 - Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.

13.22 - É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.

13.23 - Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

13.24 - Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

13.25 - Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

13.26 - A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

14 - QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS

14.1 - É vedado o atendimento ambulatorial a pacientes das UPAS pela Nutricionista da **CONTRATADA**.

14.2 - Nas Unidades de Pronto Atendimento, a **CONTRATADA** deverá complementar sob as suas próprias expensas, todos os equipamentos (geladeira, forno elétrico, refresqueira e balcão térmico) e utensílios necessários a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.

14.3 - A **CONTRATADA** não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

14.4 - O **ILR**, através do Gerente de Contratos do ILR realizará para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Quanto às refeições transportadas, prevalecerá o quantitativo requisitado pela **CONTRATANTE**.

14.5 - Em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à **CONTRATADA** que impeça o seu funcionamento regular, os serviços não poderão ser paralisados, devendo a mesma, por meio de providências próprias e em local previamente aprovado pela **CONTRATANTE**, continuar a prestá-lo sem ônus de qualquer natureza e sem prejuízo para a alimentação dos beneficiários do Serviço.

14.6 - Para assegurar a qualidade das refeições nas unidades transportadas, a Gerência de Contratos do **ILR** deverá fazer visitas de inspeção periódicas na cozinha da **CONTRATADA**, sem aviso prévio, podendo ser usado nessas ocasiões o formulário de visita do ILR, inclusive, se fizer necessário, a utilização de máquina fotográfica.

15 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

15.1 - A empresa deverá apresentar o seu registro e do seu responsável técnico no **Conselho Regional de Nutrição - CRN**.

16 - DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

16.1 - O prazo de vigência do contrato será de **12 (DOZE) MESES**, contados a partir da assunção da gestão da UPA pelo **CONTRATANTE**.

17 - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

17.1 - Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.

17.2 - Ato CRN4, nº. 59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.

17.3 - Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de serviços na área de alimentos.

17.4 - Portaria MS/GM nº. 322, de 22 de maio de 1988 – Aprova as normas gerais que regulamentam as instalações e o funcionamento dos Bancos de Leite Humano em todo território nacional.

17.5 - Portaria MS nº. 326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.

17.6 - Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.

17.7 - Portaria MT nº. 3.214/1978 – Determina as normas regulamentadoras (NR) da legislação trabalhista.

17.8 - Decreto RJ nº. 20.356/1994 – Determina a periodicidade de limpeza de reservatórios de água e realização de análise de potabilidade.

17.9 - Decreto RJ MUN. nº. 6.235/1986 – Determina as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.

17.10 - Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.

17.11 - Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.

17.12 - RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

17.13 - Norma Técnica nº. 42-60-01, de 05/05/03 da COMLURB.

17.14 - Resolução SES nº. 2.434, de 15/06/2004.

17.15 - Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003.

17.16 - Portaria CVS nº. 15, de 07/11/1991.

17.17 - Portaria CVS nº. 06, de 10/03/1999.

17.18 - RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA.

17.19 - Lei nº. 8.069, de 13/07/90. GERÊNCIA

18 - A FIM DE EVITAR POSSÍVEIS DÚVIDAS DE INTERPRETAÇÃO DOS TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTE DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES

Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;

Dieta normal - aquela sem restrição alimentar;

Dieta branda - aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;

Dieta pastosa - aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);

Dieta semilíquida - aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;

Dieta líquida - aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorção;

Dieta de restrição - aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;

Dieta de acréscimo - aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;

Dieta isenta de lactose - aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;

Refeição - qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);

Desjejum - pequena refeição servida pela manhã;

Merenda - pequena refeição servida entre o almoço e jantar;

Almoço e jantar - refeições principais ou grandes refeições;

Cardápio - é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;

Fórmulas Infantis - fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes.

Nutrição Enteral: Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

19 - CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)

19.1 - Alimentação de funcionários:

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Desjejum 490 Kcal		Merenda 490 Kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ml	50	50
	- LEITE (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ml	150	150
	- OU ACHOCOLATADO	ml	200	200
II	- PÃO (SAL OU DOCE)	G	50	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	45	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	40	40
	- OU BOLO SIMPLES	G	--	80
III	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10G)	1(10G)
IV	- FRIOS OU EMBUTIDOS	G	40	40

OBS: (*) O ITEM LEITE DE VACA DEVERÁ SER DO TIPO EMBALAGEM TETRAPACK OU EM PÓ.

GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Almoço 1.200 Kcal		Jantar 1.200 Kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA:	G	80	80
	- VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS OU SOPAS	ML	250	250
II	- CEREAL E/OU MASSA	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BOVINA	G	120	120

	- OU AVES (SEM OSSO / COM OSSO)	G	120/24	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ / POSTA)	G	0	120/200
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	120/20	120
	- OU CARNE SECA,	G	0	120
	- OU LÍNGUIÇA	G	120	120
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120	120/170
	- OU STROGONOFF	G	120	150
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/AIPIM, "ESCONDIDINHO"	UND	120/17	250
	- OVOS		0	2
			150	
			250	
			2	
V	GUARNIÇÃO: VEGETAIS A, B OU C.	G	150/20	150/200
	- OU FAROFA	G	0	50
	- OU PIRÃO	G	50	100
	- OU POLENTA	G	100	100
			100	
VI	SOBREMESAS:	G	150	150
	- FRUTAS/SALADA DE FRUTAS(*)	G	250	250
	- OU MELANCIA/MELÃO	G	70/70	70/70
	- OU DOCES (PASTA/CREMOSO)	G	100/100/1	100/100/1
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	00	00
VII	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200
VIII	- CAFÉZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50

OBS: (*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

19.2 - VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES				
CARNES	TIPO OU CORTE	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)	
			SEMANAL	QUINZENAL
1	AVES	FILE DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBRECXA)	04	-----
2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA	02	-----

		OU POSTA CAÇÃO.			
3	FÍGADO		BIFE, ISCAS	----	01
4	DOBRADINH A	FRESCA	ENSOPADA	----	01
5	SUÍNOS LÍNGUA EMBUTIDOS	COPA LOMBO, CARRÉ, SALSICHÃO, LINGUIÇA, ETC	ASSADO / FRITO ENSOPADA ENSOPADO, FRITO ENSOPADO, FRITO	01	-----
6	CARNE SECA		ENSOPADO	----	01
7	BOVINO	CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA; ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH; STROGONOFF, À PARMEGIANA	PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL	

VARIAÇÃO	
ITENS	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS
1 - SALADAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTAS, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.
2 - SOPAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS. CANJA
3 - MASSA - ARROZ	TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA SIMPLES, A LA GREGA, RISOTO
4 - FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MANTEIGA, ETC
5 - GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ, CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA.
6 - MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS.
7 - OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO.
8 - SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) FRUTAS COZIDAS, ASSADAS OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUME OU DE LEITE. CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS.
9 - REFRESCO	DE SUCOS INDUSTRIALIZADOS, CONTENDO A POLPA DE FRUTA, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL DILUÍDO A CRITÉRIO DA CONTRATANTE (DEPENDENDO DA FRUTA).

10 - CONDIMENTOS E OUTROS	NO PREPARO DE GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS: - SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE - ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE - CEBOLA - TOMATE - VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO. - PIMENTÃO, SALSAS, CEBOLINHA E OUTROS - ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA) - AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO. - ERVAS SECAS OU FRESCAS.	5G Q.S(**) Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S
---------------------------------	--	--

OBS 1: (*) VEGETAIS E FRUTAS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA.

OBS 2: (**) QS: quantidade suficiente.

OBS 3: PODERÃO SER INCLUÍDAS OUTRAS PREPARAÇÕES A CARGO DA CONTRATANTE.

19.3 - DIETAS BÁSICAS

19.3.1- PACIENTES

OBS: TODAS AS DIETAS ABAIXO RELACIONADAS QUE SE REFEREM AO ITEM LEITE DE VACA DEVERÃO SER DO TIPO EMBALAGEM TETRAPACK OU EM PÓ.

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMILÍQUIDA (*)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM		MERENDA	
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			600		400	
Nº de Ordem	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50		50	
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200		200	
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200		200	
II	-LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ	ML	150		150	
		ML	200		200	
	C/LEITE	ML	200		200	

	- OU LEITE(C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO - OU ACHOCOLATADO - OU IOGURTE INDIVIDUAL	UND	1 (200ML)		1(200ML)	
III	- PÃO - OU BISCOITO - OU TORRADA - OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO - OU BOLO	G G G G G	50 45 40 20/30 -		50 45 40 20/30 80	
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL) - OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND UND	1 (10G) 1(15G)		1(10G) 1(15G)	
V	- QUEIJOS (COM OU SEM SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO.	G	40		40	
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)		-	
VII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	1		1	

OBS 1: (*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 5: (**)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 6: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

- AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

OBS 7: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTE, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO, SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			950/1025	850/1000
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- ENTRADA (VEGETAIS A, B OU C) (*) - MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS - OU SOPAS	G G	80/120/120 250	80/120/120 250
II	- CEREAL E / OU MASSAS	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/COM OSSO - OU PEIXE (FILE/POSTA) - OU FÍGADO - OVO	G G G G UND	120 120/240 120/200 120 2	120 120/240 120/200 120 2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C (*) - OU FAROFA - OU PIRÃO - OU POLENTA	G G G G	100/150 50 100 100	100/150 50 100 100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCE (PASTA/COMPOTA, ETC) - OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE	UND G G	1EQ(***) 40/80 100/100/10	1EQ(***) 40/80 100/100/100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	MI	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	Und	1	1

OBS 1: (*) VEGETAIS: FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2:(**)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE

QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TÉCNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

19.3.2 - PACIENTES INFANTIS:

A) LACTENTES – as dietas serão compostas exclusivamente de fórmulas lácteas, podendo também, de acordo com o caso do paciente, ser utilizadas as fórmulas não lácteas,

B) Até 12 anos de idade, inclusive, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pela UAN de forma a atender às necessidades individuais do paciente.

19.4- DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

19.4.1- DIETA HIPOGLICÍDICA

PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (*)

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(**)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	MERENDA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	360
Nº DE ORD EM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UN D	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR) - OU CHÁ (SEM AÇÚCAR) - OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ml ml ml	50 200 200	50 200 200
II	- LEITE (SEM AÇÚCAR) PURO - OU LEITE (SEM AÇÚCAR) P/CAFÉ OU LEITE DE SOJA - OU IOGURTE DIETETICO	ml ml ml UN D	200 150 200 1(200ml)	200 150 200 1(200ml)
III	- PÃO (COM OU SEM SAL) - OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL) - OU TORRADA OU BOLO DIET - OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO C/ OU S/SAL	G G G G	50 40 45/70 20/25	50 40 45/70 20/25
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UN D	1(10g)	1(10g)
V	- QUEIJO (COM OU SEM SAL):	G	40	40
VI	- FRUTA (***)	UN D	1 EQ(****)	-

INSTITUTO DOS LAGOS - RIO

O.S. – ORGANIZAÇÃO SOCIAL CNPJ N.º 07.813.739/0001-61

Rua da Assembleia n.º 10 – Conjunto n.º 2617 - Centro – Rio de Janeiro/ CEP:- 20011/901

TELEFAX n.º (021) 2232.5213

VIII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1		1	
------	-------------------------	-----	---	--	---	--

OBS 1: (*) O VALOR CALÓRICO DA DIETA PODERÁ SER ALTERADO (O ACRÉSCIMO OU REDUÇÃO DE ALIMENTOS BEM COMO ADIÇÃO DE EDULCORANTES NÃO IMPLICARÃO, NESTE CASO, EM ALTERAÇÃO DE PREÇO). PERCENTUAL GLICÍDICO EM TORNO DE 49%.

OBS 2: FORNECER ADOÇANTE EM SACHÊ AO PACIENTE.

OBS 3: (**) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 4: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A CONTRATANTE.

OBS 5: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 6: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA. SEM ÔNUS.

OBS 7:(***)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 8: (****) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:
AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

OBS 9: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTE, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO, SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*): - SALADAS - OU SOPAS	G ML	100 250	100 250
II	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/POSTA)	G G G UND	120 120/240 120/200 2	120 120/240 120/200 2

	- OVO			
III	ARROZ: - OU MASSAS - OU VEGETAIS C (20% de glicídio) (*)	G G G	- 200 200	- 200 200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
V	VEGETAIS B (10% de glicídio) (*) LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES OU SOPAS	G	150	150
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES DIETÉTICOS - OU GELATINAS DIETÉTICAS - OU COMPOTAS DIETÉTICAS	UND G G G	1 EQ (***) 60 60 60	1 EQ (***) 60 60 60
VII	SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: (**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

19.4.2- DIETA HIPOPROTEICA

PADRÃO APOXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (*) / DIA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(**)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	MERENDA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	290
ORD EM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UN D	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- LEITE DE VACA - OU IOGURTE	MI UN D	150 1(200 ml)	150 1(200 ml)
II	- CHÁ 10% - OU CAFÉ COM AÇUCAR OU ADOÇANTE.	MI MI	200 50	200 50
III	- PÃO [COM OU SEM SAL] - OU BISCOITO (COM OU SEM SAL)	G G	50 40	50 40
IV	- MANTEIGA COM OU SEM SAL INDIVIDUAL - OU GELÉIA INDIVIDUAL	UN D UN D	1(10G) 1(15G)	1(10G) 1(15G)
V	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UN D	1	1
VI	- FRUTA (**)	G	1 EQ (***)	-

OBS 1: (*) A QUANTIDADE DE PROTEÍNA/DIA DA DIETA DE RESTRIÇÃO PODE SER ALTERADA, NÃO IMPLICANDO NESSE CASO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: (**) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 3: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A CONTRATANTE.

OBS 4: SUBSTITUIR O ITEM I PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 5: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 6:(***)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 7: (****) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

OBS 8: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS I, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADEPREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A, B,C(SALADAS) (*)	G	80/150	80/150
II	- ARROZ - OU MACARRÃO	G	200	200
		G	200	200
III	- LEGUMINOSA	G	150	150
IV	- CARNE BRANCA OU VERMELHA - OU OVO	G	80/120	80/120
		UND	1	1
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B (*) - -OU FARINHAS	G	100	100
		G	50	50
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES CASEIROS - CREME DE LEITE	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
		G	80	80
		G	15	-
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	1

OBS 1: (*)OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA.

AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2:(**)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

19.4.3 - DIETA ISENTA DE LACTOSE

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(*)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM		MERENDA	
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			285		285	
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE.	MI	150		150	
II	- PÃO - OU BISCOITO OU TORRADA	G G	50 45/40		50 45/40	
III	- FRUTA (**)	UND	1EQ(***)		-	
IV	- CHÁ COM AÇÚCAR/ADOÇANTE - OU CAFÉ	MI MI	200 50		200 50	

V	- QUEIJO (COM OU SEM SAL) DE SOJA (TOFU) - GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL:	G UND	30 1(15G)	30 1(15G)	
VI	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	1	

OBS 1: (*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 3:(**)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 4: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

- AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g

OBS 5: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS I e II PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTE, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (EM SALADAS) (*)	G	80	80
II	CEREAL: - ARROZ - OU MACARRÃO	G	200	200
		G	200	200
III	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/COM OSSO - OU PEIXE (FILE/POSTA) - OVO	G	120	120
		G	120/240	120/240
		G	120/200	120/200
		UND	2	2

IV	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C(*)	G	150	150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150
VI	SOBREMESA: - FRUTAS EM GERAL (**) - OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE LACTOSE	UND G	1EQ(***) 1 00	1EQ(***) 100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	1

OBS 1: (*)OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2:(**)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

19.4.4 - DIETA HIPOSSÓDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(*)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	MERENDA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)	360	360

Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA		
I	CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR) - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR) - OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50		50
		ML	200		200
		ML	200		200
II	LEITE PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR) - OU LEITE PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) - OU IOGURTE COMUM - OU ACHOCOLATADO	MI	200		200
		MI	150		150
		UND	1(200ml)		1(200ml)
		MI	200		200
III	- PÃO (SEM SAL) - OU BISCOITO (SEM SAL) - OU TORRADA (SEM SAL) - OU FARINHA (PARA MINGAU)+BISCOITO - BOLO	G	50		50
		G	40		40
		G	40		40
		G	20/40		20/40
		G	-		80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL) - OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(10G)		1(10G)
		UND	1(15G)		1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM SAL)	G	40		40
VI	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)		-
VII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1		1

OBS 1: (*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM I PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE SEM ONUS.

OBS 5:(**)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 6: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

- AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

OBS 7: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADEPREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, (*)	G	100	100
	- MASSAS E LEGUMINOSAS - EM SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	- MASSA E/ OU ARROZ	G	200	200
III	-LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (S/ OSSO E C/ OSSO)	G	120/200	120/200
	- OU PEIXE (FILÉ OU POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS A,B E/OU C (*).	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
	- OU DOCES (PASTA / COMPOTA)	G	80	80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM	G	100/100/100	100/100/100
VII		ML	200	200

	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA			
VII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	1

OBS 1: O SAL ADICIONAL NECESSÁRIO DEVERÁ SER FORNECIDO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO 1 g CADA.

OBS 2: (*)OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 3:(**)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 4: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

19.4.5 - DIETA HIPOLIPÍDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (*)

A) Pequenas Refeições

B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	MERENDA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	360
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	50
	-OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	200

II	- LEITE PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO OU SOJA.	ML	200	200
	- OU LEITE PARA CAFÉ COM LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO	ML	150	150
		UND	1(200ML)	1(200ML)
	- OU IOGURTE DESNATADO			
III	- PÃO	G	50	50
	- OU BISCOITO	G	40	40
	- OU TORRADA	G	45	45
	- OU FARINHA (PARA MINGAU)	G	20/40	20/40
	+ BISCOITO			
IV	- GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM GORDURA)	G	40	40
VI	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	-
VII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	1

OBS 1:(*)AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE SEM ONUS.

OBS 5:(**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 6: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

OBS 7: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTE, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			890/965	790/840
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) MASSAS E LEGUMINOSAS - EM SALADAS - OU SOPAS	G ML	100 250	100 250
II	-MASSA E/ OU ARROZ	G	200	200
III	-LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA - OU AVES (S/ OSSO E C/ OSSO) - OU PEIXE (FILÉ OU POSTA) - OVO	G G G UND	120 120/240 120/200 2	120 120/240 120/200 2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS A, B E/OU C (*). - OU PIRÃO - OU POLENTA	G G G	100/150 100 100	100/150 100 100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA / COMPOTA) - OU GELATINA	UND G G	1EQ(***) 80 100	1EQ(***) 80 100
VII	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	1
VIII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

OBS 1: (*) OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2:(**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

- AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

19.4.6 - DIETA LÍQUIDA

PADRÃO: 1200 KCAL/DIA
CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

- A) Pequenas Refeições
- B) Grandes Refeições

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	MERENDA	
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)	300	300	
- CHÁ OU MATE OU LEITE OU CAFÉ COM LEITE (200 ml); - OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (200 ml); - OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (200 ml); - OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM ADOÇANTE, COM OU SEM - GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA (200 ml); - OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200 ml); - + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100 ml) - + AGUA MINERAL (200 ML)			

OBS 1: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A CONTRATANTE.

OBS 2: SUBSTITUIR O ITEM I PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 3: (*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g

OBS 4:(*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

B) GRANDES REFEIÇÕES	ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)	350	350
I) PORÇÃO 300 ml - CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE - OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS - OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO - OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA - OU CALDO DE FEIJÃO;		
II) - GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) - OU GELATINA (80G) - OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G) - OU PUDINS (80G);		
III) PORÇÃO 200 ml - SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA		
IV) - AGUA MINERAL (200 ml)		

19.4.7 - DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

Esta dieta terá composição idêntica à das dietas básicas, com substituição dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

- A) Pequenas Refeições
- B) Grandes Refeições

OBS1: Em todas as refeições deverá ser fornecido um copo de água mineral de 200 ml

19.4.8 - DIETAS DE ACRÉSCIMO - PACIENTES:

As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas complementadas com alimentos e preparações ricas no nutriente adequado.

- A) Pequenas Refeições
- B) Grandes Refeições

OBS1: Em todas as refeições deverá ser fornecido um copo de água mineral de 200 ml

20 - DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

20.1 - A Nota Fiscal e o Relatório de Avaliação do Serviço prestado mensalmente deverão ser atestados pelo Fiscal de contrato com carimbo próprio, bem como pelo Diretor Administrativo das Unidades Hospitalares.

20.1.1 - O Relatório mensal de Avaliação do Serviço prestado deverá ser elaborado pelo fiscal de **CONTRATO** da unidade e entregue durante o Evento de Notas Fiscais a Gerência de Nutrição, assinado e rubricado em todas as páginas, e conterá capítulo específico indicando o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, relativas aos empregados vinculados ao contrato, referentes ao mês anterior à data do pagamento, de acordo com o disposto no parágrafo segundo da cláusula oitava do contrato, sob pena da retenção indicada no parágrafo quarto da mesma cláusula contratual.

20.1.2 - O **CONTRATANTE** deverá comunicar imediatamente ao **CONTRATADO** o recebimento de notificação de autuação decorrentes de sua atividade. O **CONTRATADO** será responsável pelos valores cobrados diretamente do Estado pelos órgãos de fiscalização de atividades (como, por exemplo, o Ministério de Trabalho e Emprego), decorrentes da atividade objeto do contrato, valores estes que serão retidos do valor devido pela prestação do serviço do mês subsequente à notificação, como garantia do débito exigido do **CONTRATANTE**.

20.1.3 - O **CONTRATANTE** deverá liberar o valor retido pelo Estado, caso a **CONTRATADA** comprove posteriormente que a autuação não decorreu de sua atividade, anule a autuação ou por qualquer outro modo impeça definitivamente a cobrança.

20.2 - Apresentar, **MENSALMENTE**, junto com os documentos de faturamento da prestação de serviço, os documentos abaixo relacionados:

- Recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o art. 195, § 3º da Constituição Federal;
- GFIP (cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social, referente ao mês anterior);
- Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
- Cópia da relação dos prestadores de serviço lotados nas Unidades Hospitalares, constantes no arquivo SEFIP;
- Cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet; Relatório de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;
- Atestados de saúde ocupacional referente à realização de exames admissionais, demissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho quando pertinente;

20.3 - A Superintendência de Serviços, através da Gerência de Contratos, é responsável pelo acompanhamento da prestação de serviço e deverá receber uma cópia de cada Nota Fiscal

com suas respectivas planilhas e mapa com a frequência diária de comensais de acordo com o controle da unidade.

20.4 - O faturamento será mensal, incidindo sobre as refeições, unidade ou fração de unidade de alimentos e preparações efetivamente fornecidas, respeitando o critério a seguir estabelecido:

CLIENTELA	FORMA DE COBRANÇA	TIPO DE REFEIÇÃO OU DIETA
SERVIDORES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE REFEIÇÃO	DESJEJUM / ALMOÇO / MERENDA/ JANTAR/
ACOMPANHANTES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE REFEIÇÃO	DESJEJUM / ALMOÇO/ MERENDA (*) / JANTAR
PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS (**))	<p>a) POR UNIDADE DE PEQUENA OU DE GRANDE REFEIÇÃO</p> <p>b) POR UNIDADE OU FRAÇÃO DE UNIDADE DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES FÓRMULAS LÁCTEAS</p> <p>POR ALIMENTO "IN NATURA", PREPARADO OU INDUSTRIALIZADO, RESPEITANDO O PREÇO CORRENTE NA PRAÇA.</p>	<p>- DIETAS BÁSICAS: NORMAL, BRANDA, PASTOSA, SEMILÍQUIDA, LÍQUIDA (***)</p> <p>- DIETAS DE RESTRIÇÃO</p> <p>- DIETAS PARA LACTENTES</p> <p>- ACRÉSCIMO DAS DIETAS BÁSICAS</p> <p>- OUTRAS DIETAS</p> <p>- ALIMENTOS E PREPARAÇÕES EXTRAS, FÓRMULAS LÁCTEAS (ESPECIFICADOS NESTE EDITAL)</p>

OBS 1: (*) Para as acompanhantes que estão na pediatria, grávidas e/ ou amamentando deverá ser fornecida a merenda.

OBS 2: (**) As grandes refeições fornecidas para pacientes infantis com idade até 12 anos terão preço unitário fixado em 80% do valor praticado para as dietas básicas.

OBS 3: (***) As dietas líquidas fornecidas para pacientes terão preço unitário fixado em 60% (sessenta por cento) do valor praticado para as dietas básicas.

20.6 - O pagamento da(s) Nota(s) Fiscais/Fatura, só será efetuado mediante assinatura no verso de cada Fatura e preenchimento/assinatura do relatório de avaliação de desempenho mensal pelo Diretor Administrativo ou Gerente de Infraestrutura e o responsável pela fiscalização de **CONTRATO** da **CONTRATANTE**.

21 - LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES:

A.1 - UTENSÍLIOS

A.1.1 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de primeira qualidade;

A.1.2 Copo térmico com tampa própria.

A.1.3 Recipientes isotérmicos para transporte de sorvetes, picolés e gelatinas para distribuição aos pacientes.

A.2 - MATERIAL DESCARTÁVEL

A.2.1 Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 300 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos;

A.2.2 Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm, de 1ª qualidade;

A.2.3 Embalagem plástica com tampa para sobremesa;

A.2.4 Embalagem plástica para talheres;

A.2.5 Etiqueta para identificação de acordo com a padronização da SND da unidade;

A.2.6 Embalagem aluminizada com tampa tipo “quentinha ou marmitex” com três ou quatro divisões e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;

A.2.7 Embalagem de plástico, tipo frasco de soro, necessários para dietas por sonda;

A.2.8 Refil para bandeja e prato térmico com três ou quatro divisões;

A.2.9 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de primeira qualidade;

A.2.10. Canudo articulado embalado individualmente.

A.3 - UTENSÍLIOS PARA LACTÁRIO:

A.3.1 Mamadeiras completas de várias capacidades, de plástico resistente incolor transparente ou de vidro, ambas de primeira qualidade;

A.3.2 Chucas, bicos de látex ou silicone, ortodôntico ou não, recipientes e/ou copinhos de vidro, escovas de cerdas escuras, panela de aço inox, jarra de vidro graduada, colheres de polipropileno;

A.3.3 Organizadores com tampa para esterilização de mamadeiras a frio;

A.3.4 Pinças de aço inoxidável;

A.3.5 Frasco para fornecimento das fórmulas lácteas.

A) PARA SERVIDORES:

B.1 - UTENSÍLIOS:

B.1.1 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de primeira qualidade;

B.1.2 Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200/250 ml com pires, travessas individuais funda e rasa, em louça branca de primeira qualidade

B.2 - MATERIAL DESCARTÁVEL

B.2.1 Copo plástico com capacidade de 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.2 Copo com capacidade de 300 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.3 Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm de 1º qualidade;

B.2.4 Embalagem plástica com ou sem tampa, para sobremesa;

B.2.5 Embalagem plástica para talheres.

B) UTENSÍLIO E MATERIAL DESCARTÁVEL PARA GUARDA E TRANSPORTE:

C.1 - DE GÊNEROS:

C.1.1 Contentores plásticos transparentes com tampa, de 1ª qualidade, para depósito de gêneros alimentícios;

C.1.2 Contentores plásticos isotérmicos de 1ª qualidade para transporte.

C.2 - DE LIXO:

C.2.1 Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes;

C.2.2 Recipientes com tampas acionadas por pedal.

22 - FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

22.1 - A Fiscalização dos serviços será exercida pelo Gerente de Contratos do ILR, a quem incumbirá acompanhar a conformidade das entregas em relação às quantidades, prazos e especificações, determinando à **CONTRATADA** as providências necessárias ao regular e efetivo cumprimento do contrato, bem como rejeitar todo e qualquer material que não atendam

as especificações contidas no presente Termo de Referência, devendo anotar e enquadrar as infrações contratuais constatadas e solicitar a imediata substituição do material reprovado.

23 - PAGAMENTO

23.1 - Ressalvada circunstância imprevista, o pagamento será efetuado por meio de ordem bancária, no período de 11 a 21 do mês subsequente ao mês do serviço prestado.

24 - PENALIDADES E IMPEDIMENTOS

24.1 - No caso de descumprimento de cláusulas contratuais, o **ILR** poderá aplicar as sanções previstas em lei e descritas no Termo de Referência e no Contrato.

24.2 - O prestador de serviços ficará impedido de participar, pelos próximos 2 (dois) anos, de qualquer Processo de Compras ou Contratações realizado pelo **ILR**, caso ocorra na hipótese de descumprimento de qualquer cláusula contratual.

25 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1 - Dúvidas sobre este Termo de Referência poderão ser esclarecidas pelo e-mail *silvia@institutolagosrio.com.br*.

25.2 - Os esclarecimentos a respeito das condições do edital e de outros assuntos relacionados a presente concorrência serão divulgados na página do **ILR** (*www.institutolagosrio.com.br*), no link "**COMPRAS**".