



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 045/2021 SAH/HSJB

1- DA INTRODUÇÃO:

O HOSPITAL SÃO JOÃO BATISTA E O MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA/RJ, por intermédio do **SAH – SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR**, inscrito no **CNPJ 29.063.294/0001-82**, com endereço na Rua Nossa Senhora das Graças, nº 235, Bairro São Geraldo, Volta Redonda/RJ, CEP: 27.253-610, mediante o Pregoeiro e Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº 021/2021, atendendo requisitos do **Processo Administrativo nº 044/2021/SAH/HSJB**, torna público que, no dia, hora e endereço eletrônico indicados no subitem 4.1 deste Edital, será realizada licitação do tipo **MENOR PREÇO**, critério de julgamento **GLOBAL POR LOTE** e modo de disputa **ABERTO E FECHADO**, na modalidade **PREGÃO, na forma ELETRÔNICA**, que será regida pela Lei Federal n.º 10.520/2002, Decreto nº 10.024/2019, pelo Decreto Municipal nº 15.893/2019, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666/1993, da Lei Complementar nº 123/2006, da Lei Municipal 4.929/2013, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais, as demais disposições legais aplicáveis e do disposto no presente Edital;

- 1.1- A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico **www.comprasgovernamentais.gov.br**, no dia e hora indicadas neste Edital e conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio de sua Equipe de Apoio, todos designados nos autos do processo em epígrafe;
- 1.2- As retificações deste Edital, por iniciativa oficial ou provocada por terceiros, serão publicadas em todos os veículos em que se deu a publicação originária, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas;
- 1.3- O Edital se encontra disponível no endereço eletrônico **www.comprasgovernamentais.gov.br**, podendo, alternativamente, ser impresso no site <http://www2.voltaredonda.rj.gov.br/transparencia/mod/licitacao/consulta/>, dúvidas poderão ser dirimidas através do telefone indicado no subitem 4.1 deste Edital;
- 1.4- Os interessados poderão solicitar esclarecimentos ou formular impugnações acerca do objeto deste Edital ou interpretação de qualquer de seus dispositivos em até 3 (três) dias úteis anteriores à abertura da sessão mediante confirmação de recebimento, no e-mail indicado no subitem 4.1 deste Edital, contendo as seguintes informações: razão social da empresa, nome completo da Pessoa Física no corpo do email, CNPJ/CPF, telefone para contato, nome do responsável pela empresa ou de quem solicitar a informação;
 - 1.4.1- Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio e, quando necessário pela equipe técnica, podendo ainda requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e anexos quando necessário, responder aos pedidos de esclarecimentos e decidir sobre a impugnação no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido;
- 1.5- Tanto a resposta às impugnações quanto aos pedidos de esclarecimento serão divulgados mediante nota, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br e no sítio do município www.voltaredonda.rj.gov.br/servicos/licitacao/agenda, e vincularão os participantes e a administração, ficando as empresas interessadas obrigadas a acessá-lo para a obtenção das informações prestadas pelo Pregoeiro.

2 - DO OBJETO:

- 2.1- O objeto deste Pregão Eletrônico é a **contratação de empresa especializada em prestação de serviços de nutrição hospitalar**, consoante descrições constantes no Anexo 01, Termo de Referência, deste Edital.



3 – DOS RECURSOS FINANCEIROS E ORÇAMENTÁRIOS:

- 3.1- Os recursos necessários à contratação do objeto ora licitado correrá à conta da dotação orçamentária do Serviço Autônomo Hospitalar/Hospital São João Batista a seguir:
- 30.01.10.302.0269.4018-3390.39000000 – 0200 (418.553-6);

4- DA ABERTURA:

- 4.1- A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases, dirigida pelo Pregoeiro designado, a ser realizada de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital, conforme indicado abaixo:

EVENTOS/DADOS	DIA	MÊS	ANO	HORÁRIO
INÍCIO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS:	14	dezembro	2021	08:00
DATA DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO:	29	dezembro	2021	10:00
ENDEREÇO ELETRÔNICO:	www.comprasnet.com.br			
NÚMERO DO UASG DO SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR/HOSPITAL SÃO JOÃO BATISTA:	927761			
PREGOEIRO:	Kamilla Ribeiro Silveira Telles			
TELEFONE:	(24) 3339-4242 Ramal 220			
E-MAIL:	kamilla.telles@epdvr.com.br			

- 4.2- Ocorrendo ponto facultativo, ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização dos eventos nas datas acima marcadas, a licitação ficará automaticamente adiada para o mesmo horário do primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.
- 4.3- Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF.

5- DO VALOR MÁXIMO DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

- 5.1- O valor máximo que a Administração se propõe a pagar para a aquisição do objeto é de **R\$ 6.225.022,20 (Seis milhões, duzentos e vinte e cinco mil, vinte e dois reais e vinte centavos)**, acima do qual, as propostas estarão desclassificadas, em conformidade com o Artigo 40, Inciso X, c/c o Artigo 48, Inciso II, todos da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;
- 5.2- O preço máximo unitário admitido pela Administração encontra fixado no Anexo 01, Termo de Referência, deste Edital.

6- DO TIPO DE LICITAÇÃO:

- 6.1- O presente Pregão Eletrônico reger-se-á pelo tipo **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**.

7- DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

- 7.1- Poderão participar desta licitação as pessoas que atuem em ramo pertinente e compatível com o objeto deste Pregão, e possuam todos os registros necessários para o desempenho regular da atividade, devendo ser comprovado pelo Contrato Social, podendo ser exigidos documentos complementares, registradas ou não no Cadastro de Fornecedores, mantido pela Administração;
- 7.2- A licitante deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º, como requisito para a participação no certame. Na hipótese de não atendimento a este item, não será concedido ao licitante MEI/ME/EPP o tratamento diferenciado (Lei 123/06);



7.3- NÃO poderão participar deste Pregão:

- 7.3.1- Empresa suspensa temporariamente pela Administração Municipal Direta ou Indireta, com as sanções previstas no inciso III do art. 87 da Lei n.º 8.666/93; nem mesmo as punidas com as sanções previstas no inciso IV do mesmo dispositivo legal por qualquer ente ou entidade da Administração Pública Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, ou as sancionadas com fulcro no artigo 7º da Lei 10.520/02, cujos efeitos ainda vigorarem;
- 7.3.2- Um licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso um licitante participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas não serão levadas em consideração e serão rejeitadas;
- 7.3.2.1- Para tais efeitos entende-se que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aqueles que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa;
- 7.3.3- Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;
- 7.3.4- Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no artigo 9º da Lei 8.666/93;
- 7.3.5- Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto do Pregão;
- 7.3.6- Empresa que estiver em processo de falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea pela Administração Pública ou impedida legalmente;
- 7.4- Não poderão concorrer direta ou indiretamente nesta licitação servidor de qualquer Órgão ou Entidade vinculada ao Órgão promotor da licitação, tampouco o Chefe do Executivo, nem mesmo os elaboradores do Edital e do Termo de Referência, nem sequer, os membros da Equipe de Apoio e o Senhor Pregoeiro. Também não poderão participar deste certame as sociedades empresárias cujos sócios ou administradores sejam vinculados às pessoas acima destacadas, envolvidos nas proibições acima mencionadas os respectivos cônjuges ou companheiros (as) e parentes, em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 7.5- O licitante deverá declarar, junto ao sistema eletrônico, que não lhe foram aplicadas penalidades de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar perante a Administração; nem mesmo de declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Pública Federal, Estadual, Distrital e Municipal, cujos efeitos ainda vigorem.

8- DO CREDENCIAMENTO:

- 8.1- Somente poderão participar deste Pregão Eletrônico os licitantes devidamente credenciados junto ao COMPRASNET, devendo o credenciamento ser realizado no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão;
- 8.1.1- Somente poderão participar neste Pregão Eletrônico as empresas que:
- 8.1.1.1- Atendam às condições deste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à documentação exigida para habilitação, constante do item 15 deste Edital, e estiverem devidamente credenciadas na Secretaria de Logística e

**SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR**

Hospital São João Batista

RUA NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS, 235-COLINA-VOLTA REDONDA-RJ

CEP: 27.253-610 - CNPJ: 29.063.294/0001-82 - TEL.: (24) 3339-4242

e-mail: sah@hsjb.org.br - www.portalvr.com/hsjb



Processo	Folha
044/21	

Tecnologia da Informação - SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, através do site **www.comprasnet.gov.br** <<http://www.comprasnet.gov.br>> e apresentem os documentos nele exigidos, em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório de notas e ofício competente;

- 8.1.1.2- Estejam cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores/SICAF, nos termos do § 1º do art. 1º do Decreto 3.722/2001, publicado no D.O.U. de 10/01/2001 (válido só para empresas nacionais);
 - 8.1.1.3- As empresas não cadastradas no SICAF que tiverem interesse em participar do presente Pregão Eletrônico, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação junto a qualquer Unidade Cadastradora dos Órgãos da Administração Pública (SICAF DIGITAL);
 - 8.1.1.4- As empresas estrangeiras deverão solicitar o seu credenciamento diretamente no COMPRASNET, até 3 (três) dias úteis antes da abertura da sessão. Para seu credenciamento deverão fornecer: nome, endereço físico, telefone e endereço eletrônico (e-mail);
 - 8.1.1.5- As empresas em recuperação judicial ou extrajudicial, desde que no momento da habilitação, apresentem o Plano de Recuperação devidamente homologado pelo Juiz competente, na forma do Art. 58 e 165 da Lei n.º 11.101/2005;
 - 8.1.1.6- Não esteja sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação, consórcios de empresas, e não sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias uma das outras;
 - 8.1.1.7- Não tenham sido declaradas inidôneas por qualquer Órgão da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, nem estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública Municipal Direta ou Indireta.
- 8.2- Como requisito para participação nesta licitação o licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do Anexo 01, Termo de Referência, deste Edital. A Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação - SLTI atua como Órgão provedor do Sistema Eletrônico;
 - 8.3- A Licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta de preços, independente do resultado do procedimento licitatório;
 - 8.4- Nenhuma empresa ou instituição vinculada ao Comprador será elegível para participar deste processo licitatório;
 - 8.5- O credenciamento do licitante junto ao COMPRASNET implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao Pregão Eletrônico;
 - 8.6- A licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.



9- DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS:

- 9.1- Observado o disposto nos itens 7 e 8 deste Edital, a participação nesta licitação dar-se-á por meio da conexão do licitante ao COMPRASNET, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do COMPRASNET, no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme subitem 4.1 deste edital;
- 9.2- A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no COMPRASNET, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;
- 9.3- Como requisito para a participação nesta licitação, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do COMPRASNET, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital;
- 9.4- Caberá ao licitante acompanhar as operações no COMPRASNET durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- 9.5- A comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do Sistema Eletrônico denominado **CHAT**.

10- DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

- 10.1- Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço até a data e o horário da abertura da sessão pública;
- 10.2- Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente apresentados;
- 10.3- O formulário de proposta de preços, **em sua forma impressa, conforme modelo do Anexo 02 deste Edital**, somente será utilizado pelo licitante vencedor com vistas à **readequação de sua oferta final**, devendo conter:
 - 10.3.1- O **número** do item, a **quantidade**, a **unidade**, a **especificação**, o **preço unitário** e **total** com no **máximo 2 (duas) casas decimais após a vírgula**, do serviço ofertado;
 - 10.3.2- **As especificações detalhadas** (conforme detalhamento da planilha de custos Anexo 01 parte IV);
 - 10.3.3- **O prazo de execução dos serviços**: 05 (cinco) dias corridos, em parcelas, conforme quantitativo mensal das refeições a contar da data de recebimento da nota de empenho e contrato assinado;
 - 10.3.4- Condições de pagamento no 30º (trigésimo) dia, contados da data do adimplemento da obrigação, considerada como tal a data em que a nota fiscal for certificada pela Contratante;
 - 10.3.5- Prazo de validade da proposta de 60 (sessenta) dias, contados da data de realização da sessão pública do Pregão;
 - 10.3.6- Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta de preços, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse da Administração, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.
- 10.4- As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas



Processo	Folha
044/21	

propostas que ofertem apenas uma marca, um modelo e um preço para cada item de material constante do objeto desta licitação;

- 10.5- A proposta de preços será feita em moeda nacional e englobará todas as despesas relativas ao objeto do contrato, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta Licitação, salvo expressa previsão legal. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada;
- 10.6- A licitante deverá apresentar declaração de que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º;
- 10.7- Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste Edital, aquelas com preço excessivo e as que tiverem preço manifestamente inexequível. Só serão aceitas propostas ofertadas com **duas casas decimais após a vírgula, de acordo com o nosso sistema financeiro vigente, as demais serão desconsideradas;**
- 10.8- Para efeito de definição, considerar-se-á excessivo, os valores superiores aos valores registrados no Anexo 01, Termo de Referência, deste Edital;
- 10.9- A proposta de preços deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista neste Edital;
- 10.10- O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital;
- 10.11- A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhada em tempo real por todos os participantes;
- 10.12- O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo Pregoeiro;
- 10.13- Somente as propostas classificadas pelo Pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.

11- DA ABERTURA DAS PROPOSTAS, DO ENVIO DE LANCES E MODO DE DISPUTA:

- 11.1- A partir do horário previsto neste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do COMPRASNET, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;
- 11.2- Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado, as suas regras de aceitação e o limite de horário de funcionamento do sistema;
- 11.3- Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta;
- 11.4- Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;
- 11.5- Durante o transcurso da sessão pública os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante detentor do lance;
- 11.6- Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados;
- 11.7- Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro



- horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação;
- 11.8- O modo de disputa utilizado será o **aberto e fechado**, a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos
- 11.9- Em caso de erro material, ao licitante será concedida a possibilidade de enviar solicitação de cancelamento do seu lance durante a realização da etapa de lances da sessão pública, que poderá ser aceita ou não pelo pregoeiro. Todavia, durante o transcurso do período randômico de disputa não será possível o encaminhamento de solicitação de cancelamento de lances;
- 11.10- Caso não sejam apresentados lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de preços de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação e o disposto no subitem 10.10;
- 11.11- Encerrado o prazo previsto no item 11.8, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada;
- 11.12- Encerrado o prazo que trata o item 11.11, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo;
- 11.13- Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o item 11.12, os autores dos melhores lances subseqüentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo;
- 11.14- Encerrado os prazos estabelecidos nos itens 11.12 e 11.13, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade;
- 11.15- Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos itens 11.12 e 11.13, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no item 11.14;
- 11.16- Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda as exigências para habilitação, o Pregoeiro poderá, auxiliado pela Equipe de Apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no item 11.15.

12- DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

- 12.1- O julgamento das propostas obedecerá ao critério de **menor preço global por lote**, observadas as regras deste Edital;
- 12.2- No momento da apresentação da proposta vencedora, considerando o valor do preço total de cada item, a mesma deverá ser apresentada com, no máximo, 2 (duas) casas após a vírgula;
- 12.3- O sistema informará o licitante detentor da proposta de preços ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, cabendo decisão, pelo Pregoeiro, acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando a sua redução;
- 12.4- As ofertas dos licitantes não poderão ultrapassar o limite dos preços unitários de cada item, conforme apurados pelo ÓRGÃO LICITANTE e consignados no Anexo 01, Termo de Referência do Edital, sob pena de desclassificação da proposta de preços, ainda que o valor



global da proposta esteja menor;

- 12.5- O licitante terá o prazo de, no mínimo, duas horas, contado da solicitação do pregoeiro no sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação;
- 12.6- O empate entre dois ou mais licitantes somente ocorrerá quando houver igualdade de preços entre as propostas de preços e quando não houver lances para definir o desempate;
- 12.7- Persistindo empate entre as propostas, decidir-se-á com base na ordem cronológica da proposta ou do lance. Se ainda assim subsistir empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas;
- 12.8- Após o encerramento das etapas anteriores, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante mais bem classificada para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes previstas neste edital;
- 12.9- O Pregoeiro anunciará a licitante detentora da proposta ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação da proposta ou do lance de menor valor;
- 12.10- Se a proposta de preços ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital;
- 12.11- Ocorrendo a situação a que se refere o subitem imediatamente anterior, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço;
- 12.12- O sistema gerará ata circunstanciada da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br;
- 12.13- A critério do Pregoeiro, poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas de preços.

13- DA ACEITABILIDADE DE PREÇOS:

- 13.1- Vencerá a licitante que apresentar o **menor preço global por lote** o qual deverá ser inferior aos valores constantes no Anexo 01 - Termo de Referência, onde consta os quantitativos, preços unitários e valores máximos admitidos e à compatibilidade da proposta com a especificação técnica do objeto.

14- DA HABILITAÇÃO:

14.1- REGRAS GERAIS:

14.1.1- Não será exigido anexar junto com a proposta os documentos de habilitação que estejam contemplados pelo SICAF ou ainda pelo Certificado do REGISTRO CADASTRAL da Central Geral de Compras da Prefeitura Municipal de Volta Redonda (devidamente anexado na documentação de habilitação junto com a proposta), e certidões para as quais hajam disponibilidade de consulta nos sítios eletrônicos oficiais;

14.1.2- CASO HAJA NECESSIDADE, o Pregoeiro poderá solicitar via chat o envio de documentos complementares pelo correio, somente através de SEDEX, ficando o fornecedor obrigado a **enviar imediatamente após a postagem o**



Processo	Folha
044/21	

comprovante (código de rastreio) para o **email citado no item 4.1, valendo a data da postagem para comprovação da tempestividade OU** pessoalmente no protocolo da **CPL-COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO** no seguinte endereço: Rua Nossa Senhora das Graças, nº 235, Bairro São Geraldo, Volta Redonda/RJ, no prazo máximo de **2 (dois) dias úteis** contados da solicitação;

14.1.3-Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da licitante detentora da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- e) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – **CNEP**;

14.1.4-A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

14.1.5-Caso a licitante conste em qualquer um dos cadastros mencionados nas alíneas acima, com o registro de penalidade que impeça a sua participação em licitação ainda em vigor ou contratação futura, não poderá prosseguir no certame, cabendo ao Pregoeiro declarar tal condição;

14.1.6-Constatado o atendimento das exigências previstas no Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação pelo próprio Pregoeiro, na hipótese de inexistência de recursos, ou pelo Ordenador de Despesas na hipótese de existência de recursos;

14.1.7-Se a licitante desatender às exigências previstas neste item, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, repetindo esse procedimento sucessivamente, se for necessário, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor;

14.1.8-A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação;

14.2- **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

14.2.1- Para fins de comprovação da habilitação jurídica, deverão ser apresentados, conforme o caso, os seguintes documentos:

- a) Cédula de Identidade e CPF dos sócios ou dos diretores;
- b) Registro Comercial, no caso de empresário pessoa física;
- c) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado,



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

RUA NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS, 235-COLINA-VOLTA REDONDA-RJ

CEP: 27.253-610 - CNPJ: 29.063.294/0001-82 - TEL.: (24) 3339-4242

e-mail: sah@hsjb.org.br - www.portalvr.com/hsjb



Processo	Folha
044/21	

em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

- d) No caso de Microempreendedor Individual, apresentar o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, disponível em **<http://www.portaldoempreendedor.gov.br>**;
- e) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- f) 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;
- g) A sociedade simples que não adotar um dos tipos regulados nos artigos 1.039 a 1.092, deverá mencionar, no contrato social, por força do art. 997, inciso VI, as pessoas naturais incumbidas da administração, Lei Federal nº 10.406/2002;
- h) Ata da respectiva fundação, e o correspondente registro na Junta Comercial, bem como o estatuto com a ata da assembléia de aprovação, na forma do artigo 18 da Lei nº 5.764/71, em se tratando de sociedade cooperativa;

14.3- **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

14.3.1- Para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) acompanhado do Quadro de Sócios e Administradores;
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, que será realizada da seguinte forma:
 - c.1) Fazenda Federal: apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas "a" a "d", do parágrafo único, do artigo 11, da Lei nº 8.212, de 1991;
 - c.2) Fazenda Estadual: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda, e da Procuradoria Geral do Estado com relação a débitos inscritos em Dívida Ativa, quando for o caso;
 - c.3) Fazenda Municipal: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, apresentação da Certidão Negativa de Débitos com relação ao IPTU, e da Procuradoria Geral do Município com relação a



débitos inscritos em Dívida Ativa, quando for o caso;

- d) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT;

14.3.2- Os Microempreendedores Individuais/MEI, Microempresas/ME e Empresas de Pequeno Porte/EPP deverão apresentar os documentos de Regularidade Fiscal e Trabalhista, mesmo que apresentem alguma restrição;

- a) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista exigidas neste Edital, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
- b) A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 14.3.2.a, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei no 8.666/1993, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para retirar a nota de empenho e/ou assinar o contrato, ou revogar a licitação.

14.4- **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

14.4.1- Todas as licitantes deverão apresentar certidões negativas de falências expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;

14.4.1.1- As certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial, ou de execução patrimonial;

14.4.1.2- Ficam dispensadas da apresentação da certidão do item 14.4.1.1, as empresas sediadas nos Estados onde a certidão de falência é emitida pelo Tribunal de Justiça e engloba a distribuição em todas as comarcas do Estado;

14.4.1.3- As empresas que estiverem em recuperação judicial ou extrajudicial deverão apresentar no momento da habilitação o plano de recuperação devidamente homologado pelo juízo competente, na forma dos arts. 58 e 165 da Lei 11.101/2005.

14.4.2- Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, que permitam aferir a condição financeira da empresa licitante, devidamente registrado na Junta Comercial;

14.4.3- O MEI está dispensado de apresentar o Balanço Patrimonial;

14.4.4- A licitante que utiliza a Escrituração Contábil Digital – ECD deverá apresentar o balanço patrimonial autenticado na forma eletrônica, pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhado do termo de autenticação eletrônica da



Processo	Folha
044/21	

Junta Comercial dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário;

14.4.5- Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:

14.4.5.1-Quando se tratar de sociedades anônimas, o balanço deverá ser apresentado em publicação no Diário Oficial do Estado de sua sede e jornais de grande circulação;

14.4.5.2-Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário deverá ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, contendo:

a) Quando se tratar de sociedade constituída a menos de um ano, esta deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

14.4.6- A licitante com resultado em quaisquer dos índices contábeis, igual ou menor que 1,0 (um), deverá comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei.

14.5- **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

14.5.1-Prova de capacidade técnica, mediante apresentação de **certidão(ões) ou atestado(s)** fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, demonstrando fornecimento dos serviços pertinentes e compatíveis com o objeto deste Edital.

14.5.1.1- A(s) **certidão(ões)** ou **atestado(s)** deverá(ão) ser datado(s) e assinado(s) por pessoa física identificada pelo seu nome e cargo em exercício na entidade/empresa, bem como dados para eventual contato.

14.5.1.2- Para serem considerados aptos a comprovação de capacidade técnica de fornecimento dos serviços, a(s) **certidão(ões)** ou o(s) **atestado(s)** deverá(ão) fazer menção a um quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) compatível com a quantidade requisitada.

14.5.1.3- Devido ao grande vulto do serviço ora licitado, entende-se ser razoável a solicitação de atestados com experiência mínima de 03 (três) anos.

14.5.1.3.1- Para a comprovação da experiência mínima será aceito o somatório dos atestados.

14.5.1.3.2- Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato, ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

14.5.1.3.3- Os atestados deverão conter de forma clara o prazo contratual, com a data do início e do fim da prestação dos serviços, local da prestação do serviço e o objeto do contrato.

14.5.2-Comprovante de Licença Sanitária Estadual ou Municipal, perante a VIGILÂNCIA SANITÁRIA competente, para a atividade desenvolvida pela empresa, não sendo



aceitos apresentação de protocolos;

14.5.3-O serviço deve estar sob Responsabilidade Técnica de profissional graduado em Nutrição, detentor de Atestado de Responsabilidade Técnica;

14.5.4-Documentação do (a) Nutricionista Responsável Técnico (RT) – Registro de inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN);

14.5.5-Comprovação de vínculo de profissional Nutricionista RT com a empresa a ser Contratada;

14.5.6-Certidão de registro de pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutrição ou no Conselho Federal de Nutrição;

14.5.7-Elaborar declaração de aparelhamento informando os equipamentos e utensílios disponibilizados para a execução da contratação;

14.5.8-Apresentação de Declaração de Vistoria (Anexo 06) que se dará com prévio agendamento com o Setor de Manutenção sob a coordenação de Cláudia Maria Freitas de Amorim, devidamente preenchida e assinada pelo responsável Técnico da empresa;

14.5.9-Apresentação de **Declaração que possui corpo técnico, com experiência na área objeto do certame, necessário para a execução dos serviços** (Anexo 07);

14.6- **DECLARAÇÕES DA LICITANTE:**

14.6.1-Relativa ao cumprimento ao Art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, **conforme modelo do Anexo 03 deste Edital**, de que não possuem em seus quadros funcionais nenhum menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de dezesseis anos, na forma do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

14.6.2-Relativa à Elaboração Independente de Proposta, **conforme modelo do Anexo 04 deste Edital**;

14.6.3-Declaração que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e que não se enquadrem em nenhuma das hipóteses elencadas no § 4º do art. 3º da referida Lei Complementar, estando apta a participar nos itens exclusivos e usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos. 42 a 49, **conforme modelo do Anexo 05 deste Edital**, no caso de Microempreendedor Individual/MEI, Microempresa/ME ou Empresa de Pequeno Porte/EPP;

14.7- Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original ou em cópia autenticada em Cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial ou em cópias simples, desde que acompanhadas dos originais para conferência pelo Pregoeiro;

14.8- As certidões valerão nos prazos que lhe são próprios. Inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

14.9- **Não serão aceitos protocolos de requerimentos, certidões ou solicitação de documentos**, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos;

14.10- A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste item, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital e na legislação pertinente;



15- DOS RECURSOS:

- 15.1- O licitante interessado em interpor recurso deverá manifestar-se, por meio do COMPRASNET, no prazo de 30 (trinta) minutos, após a declaração de vencedor pelo Pregoeiro expondo os motivos. Na hipótese de ser aceito o Recurso, será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual período, que começará a contar do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata do processo administrativo mediante requerimento dirigido ao Pregoeiro;
- 15.2- A falta de manifestação do licitante importará na decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor;
- 15.3- As razões e contrarrazões do recurso poderão, facultativamente, ser enviadas para o e-mail indicado no subitem 4.1 deste Edital, com posterior envio do original, desde que observado, quanto a este último, o prazo de 3 (três) dias úteis, contado a partir da declaração de vencedor do certame para o recebimento do original;
- 15.4- A não apresentação das razões acarretará como consequência a análise do recurso apenas pela síntese da manifestação a que se refere o subitem 15.1 deste Edital;
- 15.5- O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;
- 15.6- As razões de recursos serão dirigidas à autoridade superior por intermédio do Pregoeiro que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, poderá reconsiderar sua decisão ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão final.

16- DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

16. 1- O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos interpostos;
16. 2- Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

17- DA VISITA TÉCNICA:

- 17.1- Fica designada a Visita Técnica FACULTATIVA(Anexo 06), ao licitantes que vislumbrarem necessidade.
 - 17.1.1- A empresa interessada poderá fazer uma visita técnica aos locais onde serão feitas as instalações dos equipamentos. Esta visita deverá ser realizada até 02 (dois) dias úteis antes da data de realização da licitação, durante o horário comercial de 08h às 16h de segunda a sexta-feira, com a Sra. Cláudia Maria Freitas de Amorim do Departamento do Manutenção. As empresas interessadas em realizar a Vistoria/Visita Técnica deverão agendar diretamente pelo telefone (24) 3339-4242/Ramal: 214.
 - 17.1.2- A visita técnica representará a oportunidade para as licitantes interessadas conhecerem as características e especificações, condições especiais ou dificuldades que possam interferir na execução dos trabalhos, além de fazerem todos os questionamentos e solicitações técnicas que acharem necessários para elaboração de suas propostas comerciais. Assim sendo, caso a licitante que venha a ser contratada, não tenha realizado a visita, não poderá deixar realizar o serviço nos termos e condições pactuadas, sob a alegação de não ter tido ciência de tais condições



- 17.1.3- Caso a licitante realize a vistoria a declaração será expedida pelo Departamento de Núcleo de Hemoterapia, sendo esta assinada por representante legal da licitante que vistoriou as instalações, comprovando estar ciente das informações técnicas e das condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação.
- 17.2- A vistoria deverá ser realizada por representante legal da empresa regularmente constituída ou procurador habilitado para tanto, ambos com apresentação de Contrato social, identidade e procuração, se necessário.

18- DA CONTRATAÇÃO E DO PRAZO DE VIGÊNCIA:

- 18.1- As obrigações decorrentes desta licitação serão estabelecidas através de contrato, devendo ser assinado por representante legal da empresa ou por procurador com poderes para tal fim, mediante comprovação através de contrato social ou instrumento equivalente e procuração, respectivamente, juntamente com cópia da cédula de identidade, no prazo de 02 (dois) dias úteis após recebimento da notificação, admitindo-se a prorrogação deste prazo por mais uma (1) vez por igual período;
- 18.2- É facultado à Administração no caso da empresa adjudicatária da licitação não aceitar ou retirar o instrumento no prazo e condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação, independente da cominação prevista no artigo 81 da Lei nº 8.666/93;
- 18.3- A empresa adjudicatária da licitação é responsável por todos os ônus e obrigações concernentes às legislações fiscal, social, comercial, civil, tributária, previdenciária, securitária e trabalhista, decorrentes do contrato, respeitadas as demais leis que nela interfiram, especialmente a relacionada com a segurança do trabalho;
- 18.4- O prazo de vigência do presente contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado de acordo com o Art. 57, inciso II da Lei 8.666/93, mediante a feitura do Termo Aditivo por acordo entre as partes, devidamente justificado.
- 18.5- O preço será fixo e irrevogável durante a vigência do contrato

19- DO PAGAMENTO:

- 19.1- O pagamento será realizado considerando as quantidades de refeições efetivamente fornecidas e atestadas pela Contratante em medições mensais, mediante a apresentação de Nota Fiscal de venda no mês subsequente ao fornecido, na forma do Regulamento do ICMS incidente. Havendo respaldo legal para incidência de ISS, deverá ser observada a legislação tributária do município onde as refeições serão produzidas e emitida Nota Fiscal de Serviços. A CONTRATANTE pagará a CONTRATADA pelos serviços prestados, tudo de acordo com as quantidades fornecidas no mês de referência.
- 19.2- O faturamento deverá contemplar todos os custos (de mão de obra, equipamentos e insumos) de acordo com a necessidade do serviço. É obrigatória a apresentação das documentações abaixo:
- Folha analítica do mês da competência da nota Fiscal.
 - Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
 - Arquivo SEFIP/GEFIP e respectivo protocolo de envio (Conectividade Social);
 - Comprovante quitado do recolhimento mensal do FGTS e INSS, que poderá ser referente a competência da nota Fiscal ou da competência anterior;
 - Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União.
- 19.3- Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados na proposta;



- 19.4- Para efeito de pagamento, a Contratada deverá extrair nota fiscal/fatura mensalmente, devidamente conferida e atestada pelo órgão competente do Serviço Autônomo Hospitalar/HSJB, o qual no prazo máximo de dois (02) dias úteis encaminhará a Gerência Financeira/SAH/HSJB que efetuará o pagamento em até trinta (30) dias do mês subsequente ao mês da efetiva prestação dos serviços;
- 19.5- Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).
- 19.6- Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da Contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação;
- 19.7- Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à Contratada, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IGP-M e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste Edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês pro rata die.

20- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E PENALIDADES:

- 20.1- Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- Cometer fraude fiscal;
 - Apresentar documento falso;
 - Fizer declaração falsa;
 - Comportar-se de modo inidôneo;
 - Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
 - Não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
 - Deixar de entregar a documentação exigida no certame;
 - Não manter a proposta;
 - Ensejar o retardamento da execução de seu objeto.
- 20.2- Para os fins da subcondição(d), reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93;
- 20.3- A aplicação das penalidades é de competência exclusiva do Ordenador de Despesas e será definida com base nas informações contidas no processo sancionatório onde deverá ser garantido o contraditório e a ampla defesa. No caso de ampliação da sanção máxima, esta será de competência do Chefe do executivo;
- 20.4- A inexecução dos serviços, total ou parcial, a execução perfeita, a mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará o contratado, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, as seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:
- Advertência;
 - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos, a ser estabelecido de acordo com a gravidade de falta cometida, sem prejuízo de outras sanções cabíveis;
 - 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 Administração por prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção;

**SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR**

Hospital São João Batista

RUA NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS, 235-COLINA-VOLTA REDONDA-RJ

CEP: 27.253-610 - CNPJ: 29.063.294/0001-82 - TEL.: (24) 3339-4242

e-mail: sah@hsjb.org.br - www.portalvr.com/hsjb



Processo	Folha
044/21	

- d) Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto licitado, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplida;
 - e) O atraso, para efeito de cálculo da multa mencionada no subitem anterior será contado em dias corridos, a partir do 1º dia útil subsequente ao término do prazo ajustado;
 - f) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação, pelo descumprimento de qualquer condição estipulada neste Edital, exceto prazo de entrega;
 - g) Caso o licitante/adjudicatário não efetue a entrega dos objetos licitados, incidirá multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da respectiva nota de empenho, por inexecução parcial do objeto, sem prejuízo das outras sanções cabíveis;
- 20.5- As multas descritas serão descontadas de créditos constantes da fatura, ou outra forma de cobrança administrativa ou judicial;
- 20.6- A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida;
- 20.7- A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão licitante;
- 20.8- Os prazos para defesa prévia serão de 5 (cinco) dias úteis, na hipótese de advertência, multa, cobrança indevida ou impedimento de contratar com a administração; e de 10 (dez) dias úteis, na hipótese de declaração de inidoneidade;
- 20.9- As penalidades aplicadas à contratada serão registradas no SICAF;
- 20.10- A contratada não incorrerá em multa durante as prorrogações compensatórias expressamente concedidas pelo contratante, em virtude de caso fortuito, força maior ou de impedimento ocasionado pela Administração;
- 20.11- As penalidades previstas são autônomas e suas possíveis aplicações cumulativas serão regidas pelo artigo 87, parágrafos 2º e 3º da Lei nº 8.666/93;
- 20.12- Os valores das multas aplicadas serão recolhidos aos cofres da Fazenda Pública Municipal, dentro de 3 (três) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento, sendo os valores considerados como receita do Serviço Autônomo Hospitalar/Hospital São João Batista;
- 20.13- Nenhuma sanção será aplicada sem o devido Processo Administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

21- DA EXECUÇÃO DO OBJETO E DA SUA ACEITAÇÃO:

- 21.1- O objeto da contratação deverá ser executado fielmente, de acordo com este instrumento convocatório e com o Termo de Referência, assim como a legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas conseqüências da inexecução total ou parcial;
- 21.2- Em caso de eventual inexecução total ou parcial do objeto, a Administração não efetuará o recebimento do objeto e fará constar do parecer circunstanciado as pendências verificadas, assinalando prazo para a futura contratada cumprir integralmente o objeto, o que, desde logo, caracteriza mora da prestação;
- 21.3- A licitante vencedora, ao participar da licitação, anui com todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades;
- 21.4- A instituição e a atuação da Administração do objeto contratual não excluem ou atenua a responsabilidade do futuro contratado, nem o exime de manter fiscalização própria;
- 21.5- Caso, eventualmente, seja necessária a prorrogação do prazo de entrega dos objetos



licitados, o respectivo requerimento só será apreciado caso esteja devidamente fundamentado e tenha sido protocolado antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

22- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 22.1- A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, de acordo com o art. 49 da Lei Federal n.º 8.666/93, assegurado o direito de defesa sobre os motivos apresentados para a prática do ato de revogação ou anulação;
- 22.2- A licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação da licitante que a tiver apresentado ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão da Ata de Registro de Preços ou o seu termo substituto, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;
- 22.3- É facultada ao Pregoeiro ou Ordenador de Despesas, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta;
- 22.4- As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;
- 22.5- As licitantes intimadas para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-la no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação;
- 22.6- Qualquer divergência entre o Edital e o Sistema, prevalecerá o Edital;
- 22.7- Ficam os licitantes sujeitos às sanções administrativas, cíveis e criminais cabíveis caso apresentem na licitação, qualquer declaração falsa que não corresponda à realidade dos fatos;
- 22.8- Os casos omissos serão resolvidos pelo Ordenador de Despesas, com auxílio do Pregoeiro e da Equipe de Apoio;
- 22.9- O foro da cidade de Volta Redonda/RJ é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a este Pregão e à adjudicação, contratação e execução dela decorrentes;
- 22.10- Em conformidade com a legislação vigente, o preço será fixo e irrevogável durante o prazo de vigência contratual;
- 22.2- Em conformidade com a legislação vigente, o preço será fixo e irrevogável durante o prazo de vigência contratual;
- 22.11- Não será exigida visita técnica prévia ao local de prestação dos serviços, ficando a mesma a critério das interessadas;

23- DOS ANEXOS:

- 23.1- Compõem este edital os seguintes anexos:

23.1.1	ANEXO 01	TERMO DE REFERÊNCIA ANEXO I - PARTE I, II, III e IV.
23.1.2	ANEXO 02	MODELO DE PROPOSTA.
23.1.3	ANEXO 03	MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO ART. 7º, INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL.

**SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR**

Hospital São João Batista

RUA NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS, 235-COLINA-VOLTA REDONDA-RJ

CEP: 27.253-610 - CNPJ: 29.063.294/0001-82 - TEL.: (24) 3339-4242

e-mail: sah@hsjb.org.br - www.portalvr.com/hsjb



Processo	Folha
044/21	

23.1.4	ANEXO 04	MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA.
23.1.5	ANEXO 05	MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DA EMPRESA LICITANTE COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE.
23.1.6	ANEXO 06	MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA
23.1.7	ANEXO 07	MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE POSSUI CORPO TÉCNICO, COM EXPERIÊNCIA NA ÁREA OBJETO DO CERTAME, NECESSÁRIO PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.
23.1.8	ANEXO 08	MINUTA DO FUTURO CONTRATO

Volta Redonda, 14 de dezembro de 2021.

Serviço Autônomo Hospitalar
Hospital São João Batista



ANEXO 01
TERMO DE REFERÊNCIA

1- DO OBJETO:

- 1.1- Configura o objeto deste Termo a **contratação de empresa especializada em prestação de serviços de nutrição hospitalar, para atender ao SAH/HSJB, consoante descrições e demais elementos constantes do quadro a seguir:**

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	ORÇAMENTO ESTIMATIVO MÁXIMO PERMITIDO	
				PREÇO UNIT. (MÊS) (R\$)	PREÇO TOTAL (ANUAL) (R\$)
01	12	Mês	<p>Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de nutrição hospitalar, para atender ao SAH/HSJB visando o fornecimento de dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes internos (adulto e infantil) e acompanhantes, bem como funcionários e terceirizados, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária, englobando:</p> <p>a) A operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as atividades que envolvem a produção de dietas gerais e especiais; sendo que a nutricionista, Responsável Técnica (RT), da empresa contratada, será responsável pelo acompanhamento de todo processo que envolve a execução do serviço de nutrição;</p> <p>b) Operacionalização para manipulação e distribuição de dietas especiais pela CONTRATADA, com supervisão da Nutrição Clínica, do Serviço de Alimentação e Nutrição do Hospital, e apoio dos fiscais de contrato;</p> <p>c) Disponibilização de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das dietas gerais e especiais para pacientes internados, acompanhantes, funcionários e terceirizados;</p> <p>d) Disponibilização de equipamentos e utensílios que se fizerem necessários para a perfeita execução dos serviços afetos a este Termo de Referência, em caráter complementar;</p> <p>e) Disponibilização de sistema informatizado contendo registros de todas as informações referentes às dietas a serem fornecidas, tanto de pacientes internados, bem como informações referentes a acompanhantes, funcionários e terceirizados, possibilitando maior comunicação entre o serviço de produção de refeições e o setor de nutrição clínica do hospital;</p> <p>f) Apoio à rotina diária do serviço de nutrição clínica, sempre que necessário;</p> <p>g) Apoio às atividades de ensino e pesquisa da instituição;</p> <p>h) Desenvolvimento de atividades técnicas e administrativas para o cumprimento das funções acima citadas.</p> <p>OBS.: A CONTRATADA mantém a posse sobre seus equipamentos e utensílios, eventualmente disponibilizados para execução do objeto desse contrato, devendo retirá-los ao término da vigência.</p>	518.751,85	6.225.022,20
VALOR GLOBAL DO LOTE: SEIS MILHÕES, DUZENTOS E VINTE E CINCO MIL, VINTE E DOIS REAIS E VINTE CENTAVOS.				R\$ 6.225.022,20	



1.2- Da estimativa prevista para o funcionamento integral do hospital - A distribuição das quantidades a seguir se refere quando do funcionamento integral do hospital.

1.2.1- Especificações e quantidades de refeições mensais e anuais estimadas:

a) Dietas para Terceirizados e Funcionários (dieta livre):

Item	Tipos de Refeição	Quantidade Estimada Mensal	Quant. Estimada Anual
01	Desjejum	2.304	27.648
02	Almoço	6.279	75.348
03	Jantar	2.480	29.760
04	Ceia	2.099	25.188
05	Lanche Hemonúcleo	4.500	54.000
06	Leite Integral em caixa de 01 litro	300	3.600

b) Dietas para pacientes (168 leitos):

Item	Tipos de Refeição	Quantidade Estimada Mensal	Quant. Estimada Anual
01	Desjejum(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	3.608	43.296
02	Colação(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	3.718	44.616
03	Almoço(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	3.878	46.536
04	Lanche(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida/)	4.227	50.724
05	Jantar(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	3.608	43.296
06	Ceia(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	4.168	50.016

2- DA JUSTIFICATIVA:

2.1- A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

2.2- Portanto, a contratação de empresa terceirizada para unidade de alimentação e nutrição alicerça-se nos seguintes pontos:

- a) Necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes internados no Hospital São João Batista, visando manter ou recuperar o estado nutricional;
- b) Necessidade de manter o fornecimento de alimentação especializada aos pacientes internados do Hospital São João Batista, no tratamento de diversas enfermidades, apoio pré e pós-cirúrgicos e suporte a programas ou exames complementares, entre outros;
- c) Destacam-se neste termo as boas práticas ambientais, especialmente as exigidas com relação à redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos



alimentos, com uma orientação direta para a adoção de procedimentos corretos como uso adequado da água, utilizando com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios;

- d) A aquisição de equipamentos consumidores de energia pela **CONTRATADA** deverá ser considerada a opção de equipamentos a gás, realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.

3- DO PRAZO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

- 3.1- O prazo máximo para execução dos serviços será de 05 (**cinco**) dias corridos, em parcelas, conforme quantitativo mensal das refeições a contar da data do recebimento da nota de empenho e assinatura do contrato.

4- DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

- 4.1- O serviço/fornecimento será ininterrupto, ou seja, de segunda-feira a domingo, incluindo feriados e será executado no Serviço Autônomo Hospitalar/Hospital São João Batista, conforme cronograma a ser elaborado pela Contratada com a autorização da Contratante, na Rua Nossa Senhora das Graças, nº 235, Bairro São Geraldo, Volta Redonda/RJ, CEP: 27253-610;

- 4.2- Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros a seguir estabelecidos:

4.2.1- Da Higienização dos Alimentos:

- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios.
- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis.
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.
- As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas.

4.2.2- Da Higiene Pessoal

4.2.2.1- Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- Fazer a barba diariamente;
- Não aplicar maquiagem em excesso;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.
- Manter os sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento e realizar remanejamento quando necessário;
- Manter a higiene adequada das mãos;
- Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde;
- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem freqüente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- Não usar jóias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços;
- A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço;



4.2.3- **Da Higienização das Instalações:**

- 4.2.3.1- A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SAH/HSJB, equipamentos, copas e refeitórios;
- 4.2.3.2- Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;
- 4.2.3.3- O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- 4.2.3.4- Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- 4.2.3.5- Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colméias do sistema de exaustão da cozinha;
- 4.2.3.6- A higienização geral do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

4.2.4- **Da Higienização dos Equipamentos e Utensílios:**

- 4.2.4.1- Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágüe pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a70º;
- 4.2.4.2- Após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície ou acondicionados em caixas plásticas transparentes, hermeticamente fechadas;
- 4.2.4.3- Utilizar pano de limpeza descartável como o do sistema "crosshatch" para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização;
- 4.2.4.4- Utilizar, para pisos e paredes, panos de algodão, que deverão ser higienizados após cada uso e sanitizados com solução de hipoclorito de sódio;
- 4.2.4.5- Os panos de chão da cozinha, esfregões usados no Hospital devem ser higienizados em local apropriado (tanque específico) fora da Cozinha;
- 4.2.4.6- Os pisos das áreas de serviço e do refeitório deverão ser mantidos sempre secos, sem acúmulo de umidade e gordura, independente da frequência de limpeza;
- 4.2.4.7- É de responsabilidade da Contratada o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário;
- 4.2.4.8- O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta segundo o Plano de Gerenciamento de Resíduos da Instituição, dos vários setores do Refeitório e da Copa;
- 4.2.4.9- É terminantemente proibida à liberação de resto de comida limpa ou contaminada para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações;
- 4.2.4.10- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente;
- 4.2.4.11- As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades.



5- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 5.1- Constituem obrigações da Contratante:
- 5.1.1- Realizar os pagamentos devidos à Contratada, nas condições estabelecidas no Edital e/ou Contrato;
 - 5.1.2- Fornecer à Contratada, documentos, informações e demais elementos que possuir vinculado ao Edital e/ou Contrato;
 - 5.1.3- Exercer a fiscalização do Contrato, registrando no processo o recebimento do objeto e qualidade da prestação de serviços, suas quantidades, bem como locais de entrega e número da respectiva nota fiscal;
 - 5.1.4- Emitir as ordens de fornecimento/serviço, quando for o caso;
 - 5.1.5- Receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas neste Termo de Referência e/ou no edital e no contrato;
 - 5.1.6- Notificar à CONTRATADA, por escrito, quando da aplicação de multas e/ou penalidades previstas no instrumento de contrato;
 - 5.1.7- Observar para que sejam mantidas, durante a vigência do prazo contratual, todas as condições de habilitação e qualificação da licitante contratada exigidas no edital licitatório, incluindo o cumprimento das obrigações e os encargos sociais e trabalhistas;
 - 5.1.8- A integração com o Sistema de rede do SAH será de responsabilidade da Contratante. O sistema será informatizado para facilitar a comunicação entre a Nutrição Clínica e a produção e somente as Nutricionistas poderão usar este sistema.
 - 5.1.9- **Das instalações e alguns equipamentos:**
 - 5.1.9.1- A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA as instalações destinadas a Unidade de Alimentação e Nutrição, e que são constituídas das seguintes áreas: refeitório, higienização de bandejas, cozinha geral e dietética, sobremesas e lanches, confecção de dietas, depósitos de gêneros secos e descartáveis, recepção de gêneros.
 - 5.1.9.2- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço do SAH/HSJB, objeto do contrato, estejam em conformidade com a legislação;
 - 5.1.9.3- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
 - 5.1.9.4- Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, periodicamente e/ou sempre que necessário;
 - 5.1.9.5- Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

6- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 6.1- Constituem obrigações da Contratada:
- 6.1.1- Executar os serviços na quantidade, qualidade, local e prazos especificados, estando incluídos no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, descarga das mercadorias, sem ônus de frete e seguro para o município;
 - 6.1.2- A Contratada fornecerá lanche para o Núcleo de Hemoterapia composto de:



Processo	Folha
044/21	

sanduíche natural e suco;

- 6.1.3- A contratação das copeiras ficará por conta da Contratada e/ou aproveitamento das copeiras que hoje atuam na copa;
- 6.1.4- A gestão da copa que servem os pacientes, inclusive utensílios e equipamentos serão por conta da contratada;
- 6.1.5- Os carros de distribuição serão por conta da Contratada;
- 6.1.6- Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- 6.1.7- Nomear Preposto aceito pela Administração para representar a empresa junto à Contratante;
- 6.1.8- Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações do Edital;
- 6.1.9- Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros;
- 6.1.10- A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do Contrato;
- 6.1.11- Entregar as notas fiscais e/ou documento equivalente, relativas aos serviços fornecidos, juntamente com o fornecimento dos bens/serviços no SAH – Hospital São João Batista.
- 6.1.12- Todo material retirado deverá ser preservado para reaproveitamento de manutenção em outras vias do Município e entregue em local indicado pela contratante.
- 6.1.13- Das Instalações e alguns equipamentos:
 - 6.1.13.1- A CONTRATADA deverá efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente;
 - 6.1.13.2- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
 - 6.1.13.3- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, EPI's, entre outros, necessários à execução dos serviços;
 - 6.1.13.4- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e dietética), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;
 - 6.1.13.5- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
 - 6.1.13.6- Fornecer, manter e colocar a disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado. 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 pelas nutricionistas do CONTRATANTE, devido ao



mau estado de conservação;

- 6.1.13.7- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;
- 6.1.13.8- Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao CONTRATANTE e que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do CONTRATANTE. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao CONTRATANTE por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato;
- 6.1.13.9- Todas as geladeiras e freezers devem ter termômetro;
- 6.1.13.10- Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE;
- 6.1.13.11- Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do CONTRATANTE, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE;
- 6.1.13.12- Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da CONTRATADA e do Hospital; contratada;
- 6.1.13.13- Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento de propriedade do CONTRATANTE;
- 6.1.13.14- Responder ao CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do CONTRATANTE por seus empregados e encarregados;
- 6.1.14- Substituir, sempre que exigido pela Contratante, qualquer um de seus empregados em serviço, cuja atuação, permanência ou comportamento forem julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à execução dos serviços, à disciplina da repartição ou interesse do Serviço Público
- 6.1.15- Responsabilizar-se, única e exclusivamente, pelo pagamento de remuneração dos profissionais utilizados na execução dos serviços, transporte e alimentação, assim como por todos e quaisquer encargos trabalhistas, previdenciários e recolhimento de tributos incidentes.
- 6.1.16- Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.1.17- Fornecer os utensílios de cozinha e materiais descartáveis, conforme Anexo I do Termo de Referência – Parte I;
- 6.1.18- Fornecer as dietas/refeições, conforme Anexo I do Termo de Referência – Parte II;
- 6.1.19- Seguir as normas gerais para elaboração de cardápios, conforme Anexo I do Termo de Referência – Parte III;

8-DA FISCALIZAÇÃO:

- 8.1- A execução do serviço será acompanhada e fiscalizada por gestor do contrato e uma nutricionista representantes do CONTRATANTE, especialmente designado pelo Hospital São João Batista, podendo ser substituído (s), em caso de ausência ou impedimento, por outro



Processo	Folha
044/21	

- servidor lotado no mesmo órgão ou equivalente;
- 8.2- A gestão do contrato decorrente deste termo caberá ao Hospital São João Batista, que determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93, ficando o titular do referido Órgão como co-responsável.
- 8.3- Ficam reservados ao gestor do contrato o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto contratado,
- 8.4- A **CONTRATADA** declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades;
- 8.5- A instituição e a atuação da fiscalização não excluem ou atenuam a responsabilidade da **CONTRATADA**, nem a exime de manter fiscalização própria.

Serviço Autônomo Hospitalar/Hospital São João Batista



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA – PARTE I
EXEMPLOS DE UTENSÍLIOS E MATERIAIS DESCARTÁVEIS A SEREM FORNECIDOS
PELA CONTRATADA.

1) Relação de itens de utensílios de cozinha e materiais descartáveis:

1.1) Itens de Utensílios de Cozinha:

<u>Utensílios de Cozinha:</u>	Garrafas em plástico resistente/transparente com tampa rosqueável e com capacidade para 01 e 1,5 litros para água ou suco;
	Garrafas térmicas com capacidade de 1 e 5 litros para serviço de copa;
	Sabão bactericida líquido para higienização das mãos;
	Saboneteira, para cozinha e refeitório;
	Faca de mesa e sobremesa em aço inox, pontas arredondadas, resistente, com aproximadamente 21 cm de comprimento;
	Garfo de mesa e sobremesa em aço inox, resistente, bordas lisas, com aproximadamente 18 cm de comprimento;
	Colher de mesa e sobremesa em aço inox, cabo arredondado, resistente, com aproximadamente 17 cm de comprimento;
	Colher de plástico em material polipropileno, resistente, atóxico, com aproximadamente 16 cm de comprimento;
	Termômetro para alimentos;
	Termômetro para ambiente;
	Termômetro para geladeira;
	Toalhas de papel branco não reciclável;
	Toalheiro 2 dobras pintado em epóxi branco 40, para cozinha, lactário, refeitório e copas;
	Fornecer azeite, vinagre e sal em sachê;
	Pratos de mesa rasos e fundos em vidro temperado linha de mesa tradicional tamanho alt. 3 cm x diam. 22 cm;
	Bandejas em plástico, antiderrapante, de cor clara;
Pano de prato descartável;	
Lixeira de 100 lt com pedal em inox ou polietileno resistente.	

**SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR**

Hospital São João Batista

RUA NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS, 235-COLINA-VOLTA REDONDA-RJ

CEP: 27.253-610 - CNPJ: 29.063.294/0001-82 - TEL.: (24) 3339-4242

e-mail: sah@hsjb.org.br - www.portalvr.com/hsjb



Processo	Folha
044/21	

1.2) Itens de Materiais Descartáveis:

Materiais Descartáveis:	Marmitex tipo saladeira, descartáveis, aluminizadas, com tampa;
	Marmitex descartável de isopor, com divisórias e tampa;
	Marmitex 3 e 4 divisões, descartáveis, aluminizadas com tampa;
	Copo com capacidade para servir 200 ml (com tampa), para fornecimento de líquidos, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
	Copo com capacidade para servir 200 ml (sem tampa), para fornecimento de líquidos ou dietas complementares, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
	Copo com capacidade para servir 100 ml (Com tampa), para fornecimento de sobremesa;
	Copo com capacidade para servir 50 ml (sem tampa), para fornecimento de cafezinho, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
	Guardanapo de papel 24 x 24 cm/ 32 x 32 cm de gramatura de 18g;
	Embalagem com capacidade para servir 100 ml (com tampa), para fornecimento de sobremesas;
	Mexedores para café (pazinhas);
	Talheres descartáveis (garfo, faca, colher em plástico resistente descartável) para sobremesas e setores especiais
	Embalagem plástica em diversos tamanhos (para acondicionamentos de talheres, guardanapos, pães, biscoitos, frutas e alimentos em geral);
	Etiqueta para identificação;
	Copo com capacidade para servir 50 ml (sem tampa), para fornecimento de cafezinho;
Canudos articuláveis embalados individualmente para dietas líquidas;	



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA – PARTE II
DIETAS (CARACTERÍSTICAS, COMPONENTES DAS REFEIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES)
A SEREM FORNECIDAS PELA CONTRATADA.

1) **Da Dieta de Rotina:**

Dieta de Rotina	Dieta normal ou livre (N)–Paciente Adulto Destinada aos pacientes, funcionários, terceirizados, e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimo nutricional.
Objetivo	Ofertar alimentação de consistência normal, para pacientes que não necessitem de restrições específicas e que apresentem funções de mastigação e gastrointestinais preservadas.
Consistência	Normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
Características da Dieta	Normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.
Distribuição	Fornecer, aproximadamente, 2500 Kcal: <ol style="list-style-type: none"> 1) - Para pacientes: 06 (seis) refeições diárias: desjejum, almoço, lanches (manhã e tarde), jantar, ceia, em horários regulares; 2) - Para os funcionários, terceirizados e acompanhantes: almoço, lanche (da tarde) jantar. 3) - Observação: preferência por alimentos pobres em gordura e açúcar refinado, carnes magras, preparações assadas, grelhadas e cozidas.

1.1- **Das Composições das Refeições:**

Refeição	Composições Das Refeições
Desjejum Para Pacientes	<ul style="list-style-type: none"> • Leite com café com opção para chá. Pão francês ou de hot-dog, ou biscoitos ou bolo simples manteiga.
Lanches Para Pacientes	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de frutas acompanhado de biscoitos com margarina. Opções: • Leite com café (opção: chá OU SUCO), acompanhado de biscoitos com margarina, manteiga.
Almoço Para Pacientes, Funcionários, Acompanhantes e Terceirizados.	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz, • Feijão, • Prato principal (duas opções protéicas) uma à base de alimentos de origem animal (carne branca ou vermelha ou peixe) sendo duas opções, e outra com opção de ovo, à base de ovo ou Proteína texturizada de soja (PTS). • Salada, à base de vegetais crus. ACRESCENTAR SALADA COZIDA • Sobremesa constituída por frutas da época, gelatina



	<p>ou doces caseiros.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deverá haver opção de fruta da época para a sobremesa quando a mesma for um doce. • Suco sem adição de açúcar, disponibilização de sachê de açúcar e adoçante.
Jantar para Pacientes, Acompanhantes, Funcionários e Terceirizados.	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz, • Feijão, • Prato principal (duas opções protéicas) uma à base de alimentos de origem animal (carne branca ou vermelha), e outra com opção de ovo, à base de ovo ou Proteína texturizada de soja (PTS). • Salada, à base de vegetais crus. • Sobremesa constituída por frutas da época, gelatina ou doces caseiros. • Deverá haver opção de fruta da época para a sobremesa quando a mesma for um doce. • Suco sem adição de açúcar, disponibilização de sachê de açúcar e adoçante.
Ceia para Pacientes	<ul style="list-style-type: none"> • Bolacha doce ou salgada, • Leite puro ou leite com opção de chá de camomila, erva doce, ou similar ou suco quando o paciente estiver impedido de tomar leite. • Obs.: Não será permitido distribuir café puro, chá mate, verde ou preto neste horário, salvo se sua dieta permitir.
<p>• Observações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Preferência por alimentos pobres em gordura e açúcar refinado, carnes magras, preparações assadas, grelhadas e cozidas. 2) Para pacientes, mesmo nas dietas livres e brandas, não porcionar frutas inteiras, as mesmas deverão ser cortadas e picadas, porcionadas em recipientes individuais previamente embalados, em descartáveis. 	

2) **Da Dieta Branda:**

Objetivo	Fornecer uma dieta aos pacientes que apresentam dificuldades quanto à mastigação e/ou digestão, em situações pós-operatórias (fase de transição para a dieta geral) ou durante a recuperação após procedimentos invasivos.
Características da Dieta	Dieta de transição entre a normal e a pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes. Os alimentos deverão ser de mais fácil digestão, pelo abrandamento das fibras e restrição de gorduras saturadas das preparações. Há redução no teor das fibras pela exclusão de hortaliças cruas e casca das frutas, como também, pelo abrandamento do tecido conectivo e celulose, ocorrido pela cocção, cujo tempo é aumentado. Dieta com valor energético total de, aproximadamente 2500 kcal.
Indicação	Pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição, distúrbios gastrointestinais e evolução pós-cirúrgica.



Distribuição	<p>Seis (06) refeições diárias. Composição das refeições: é a mesma da dieta geral. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos macios, picados ou moídos; • Preparações de carnes, aves e peixe sempre cozidas, desfiadas ou em forma de torta; • Incluir feijão bem cozido e liquidificado, e em alguns casos coado; • Não incluir vegetais crus nas saladas; • Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura, estas poderão ser servidas após cozidas; • Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes; • Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.
---------------------	--

3) Da Dieta Pastosa:

Objetivo	Minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.
Características da Dieta	Dieta de transição entre a líquido-pastosos e a branda. Apresenta grau máximo de subdivisão e cocção, contém preparações cremosas, papas, purês e alimentos bem macios. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal.
Indicação	Pacientes que apresentem disfagia, dificuldades de mastigação e/ ou alterações gastrointestinais devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica, situações clínicas especiais e para proporcionar certo repouso gastrointestinal.
Distribuição	Seis (06) refeições diárias. A composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa. Deverão ser servidas no almoço e jantar, sopas em consistência pastosa contendo ingredientes como: arroz, caldo de feijão, legumes, proteína animal, moída ou desfiada (carne, frango, peixe, ovo); purê de legumes; sobremesa cremosa; suco de frutas natural.

3.1) **Tabela de Alimentos e Preparações Indicadas para Dieta Pastosa:**

Alimentos e Preparações Indicadas para Dieta Pastosa	Chás, sucos e refrescos de frutas coados, água de coco, vitaminas, mingaus, iogurtes, arroz doce liquidificado e canjica liquidificados;
	Caldos de carnes, purês, papas amassadas de vegetais, sopas ou cremes, arroz, feijão e carnes liquidificadas;
	Frutas liquidificadas ou em papas ou em cremes, gelatinas, pudins liquidificados e geléias de frutas e de mocotó;
	Leites, mingaus, vitaminas, iogurtes, canjica, arroz doce, curau;



	Sopas, canjas, cremes, arroz papa, feijão semi-liquidificado, carnes desfiadas ou moída, purês de vegetais, ovos (quente, poché, cozido, mexidos, omelete) liquidificado;
	Sucos e refrescos de frutas e de legumes, chás, frutas cozidas ou cruas de consistência macia (banana, mamão, etc.) e ainda raspadas ou amassadas ou em creme ou à francesa;
	Pães macios (pão careca), bolos, biscoitos doce (maisena), doces em pasta, pudins, gelatinas, rosca;

4) Da Dieta Líquida Pastosa:

Objetivo	Fornecer alimentos que não necessitem de mastigação e sejam facilmente deglutidos e digeridos, de acordo com as necessidades do paciente.
Características da Dieta	Dieta de transição da líquida completa para pastosa com consistência semi líquida (espessada); alimentos líquidos e semi sólidos, com pouco resíduo, composta de mingaus variados de consistência normal, sucos de frutas com leite, sopas liquidificadas, vitaminas de frutas, gelatinas, cremes. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal. Indicação: para pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), no pré e pós-operatório, em determinados preparo para exames, transição para as dietas de consistência sólida, intolerância a alimentos sólidos e para proporcionar o mínimo de trabalho digestivo.
Distribuição	Em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche, jantar e ceia).

4.1- Das composições das Refeições:

Refeição	Composições das Refeições
Desjejum	<ul style="list-style-type: none"> Bebida à base de leite (leite engrossante);
Lanches	<ul style="list-style-type: none"> Mingaus ou vitaminas de fruta.
Almoço e Jantar.	<ul style="list-style-type: none"> Sopa contendo carne ou substituto, leguminosas (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças, 01 tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão). Deve ser preparada com uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde; Purê de legumes; Sobremesa cremosa; Suco de frutas natural.
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> Bebidas : preparações a base de leite;
<ul style="list-style-type: none"> Observação: <p>Nesta dieta deve ser prevista a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido.</p>	



5) **Dieta Líquida Completa:**

Objetivo	Fornecer nutrientes de uma forma que proporcione um mínimo de esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.
Características da Dieta	Constituída de alimentos líquidos à temperatura ambiente, fundamentalmente à base de leite, sucos de frutas, sopas ralas, mingau ralos, devendo ser pobre em resíduos. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal.
Indicação	Quando se deseja obter repouso gastrointestinal; pacientes com grande dificuldade de mastigação e deglutição, impossibilidade de mastigação, nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames, como dieta de transição para as dietas de consistência líquida pastosa. Distribuição: 06 (seis) a 08 (oito) refeições diárias.
Alimentos Permitidos:	Sopas e cremes liquidificados, vitaminas, mingaus, iogurtes, sucos e refrescos de frutas, chás, gelatinas, geléias de frutas e de mocotó, água de coco, canjica e arroz doce liquidificado(ralos).

5.1- **Das Composições das Refeições da Dieta Líquida Completa:**

Refeição	Composições das Refeições
Desjejum, Lanches e Ceia	<ul style="list-style-type: none"> Bebida láctea ou suco de frutas ou chá ou conforme prescrição.
Almoço e Jantar.	<ul style="list-style-type: none"> Sopa coada, gelatina e suco de fruta ou conforme prescrição.
<p>• Observação:</p> <p>Nesta dieta deve ser previsto o uso de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente.</p>	

6) **Das Dietas Hipossódicas:**

Objetivo	Controlar a pressão arterial e o balanço hídrico;
Características da Dieta	<p>Segue a consistência das dietas de rotina, podendo ser consistente normal, branda, líquida, pastosa ou líquida, garantindo o mesmo aporte calórico da dieta normal, restrita em alimentos ricos em sódio, exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.), de acordo com o Quadro abaixo.</p> <p>A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal, porém, é entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g). Dieta com VET de 2000 kcal, com aproximadamente 3 a 4g de NaClou1, 6g de sódio (Segundo DRI citada por CUPPARI, 2002); Caso na dieta a prescrição permitir, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar.</p>
Indicação	Na insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca



	congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticóide, etc..
<p>• Observação:</p> <p>1) Para melhorar a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais, a base de limão, especiarias, erva aromática, tomate, etc. (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagrete com limão, etc.) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE.</p> <p>2) A critério do nutricionista responsável pelo paciente poderá ser realizada uma restrição mais severa de sódio.</p>	

6.1) Alimentos Recomendados e a serem Evitados na Dieta Hipossódica:

Grupo Alimentar	Alimentos Recomendados	Alimentos a Serem Evitados
Pães, Cereais, Arroz e Massas	Pães e biscoitos sem sal, macarrão, cereais, arroz, bolos caseiros sem adição de sal.	Bolacha água e sal, salgadinhos industrializados e pastelarias, pipocas e bolos industrializados, pães com coberturas salgadas.
Hortaliças	Todas as hortaliças frescas.	Conservas de hortalças, como milho e ervilha enlatados, pickles, azeitona, chucrute, sopas industrializadas, hortalças congeladas.
Frutas	Todas	Nenhum.
Leite, Iogurte e Queijo	Queijo com baixo teor de sódio, como ricota (26mg de sódio na porção de 30g) e leite e preparados.	Queijos regulares como minas (139mg de sódio na porção de 30g), cottage (120mg de sódio na porção de 30g), mussarela (123mg de sódio na porção de 30g), prato (190mg sódio na porção de 30g), parmesão, roquefort, camembert, provolone, cheddar cremoso.
Carnes, Aves, Peixes e Ovos	Carnes assadas, cozidas e grelhadas, preparadas sem sal.	Presunto, apresuntado, lingüiça, salsicha, bacon, charque, defumados, embutidos, bacalhau, carnes temperadas, enlatados (como sardinha e atum), carne à milanesa, empanadas ou fritas.
Gordura, Óleo e Açúcares	Todos com moderação e sem sal.	Doces industrializados, gelatina, pudins, sucos industrializados (em pó ou envasados) com corantes e conservantes.
Temperos	Alho fresco, cebola fresca, limão, vinagre, cominho, salsinha, cebolinha, sálvia, manjerona, manjeriço, alecrim, louro, estragão, colorau, páprica, orégano, cravo da índia, noz, moscada,	Temperos industrializados (como Arisco®, Sazon®, Ajinomoto®), sopas desidratadas e enlatadas, caldos e extratos de carne ou galinha concentrados, amaciantes de carne, molho de tomate/ catchup, mostarda, molhos para salada (soja, barbecue,



	gengibre, coentro, extrato de baunilha, extrato de amêndoas, canela, aniz	teriyaki, pimenta, inglês, etc.).
--	---	-----------------------------------

7) Da Dieta Hiperproteica:

Objetivo	Fornecer aporte protéico elevado, cuja relação caloria/proteína deve ser adequada, a fim de produzir balanço nitrogenado positivo.
Características da Dieta	Hiperproteica, conforme prescrição dietética individualizada, composta por alimentos ricos em proteína de alto valor biológico.
Indicação	Pacientes em estado de hipercatabolismo, com desnutrição protéica, queimados, politraumatizados, pós-operatórios.
Alimentos Indicados	Leite e derivados, ovos, carnes, leguminosas, complementos ou módulos protéicos.

7.1- Alimentos Recomendados na Dieta Hiperproteica:

Refeição	Composições das Refeições
Desjejum, Lanches E Ceia	<ul style="list-style-type: none"> ovo cozido ou queijo.
Almoço e Jantar.	<ul style="list-style-type: none"> omelete ou ovo mexido ou porção de carne ou ave, que não conste do cardápio normal, além de queijo ralado no arroz ou sopa.
<p>• Observação: Devem ainda, incluir suplementos de proteínas em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte nutricional necessário.</p>	

8) Da Dieta Hipoproteica:

Objetivo	Fornecer menor aporte protéico a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal e hepático;
Características da Dieta	Lipoproteica, conforme prescrição dietética individualizada, com predomínio de proteína de alto valor biológico (60%PAVB).
Indicação	Pacientes com insuficiência renal crônica, com hepatopatias e outras patologias cujo catabolismo protéico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.
<p>Observação: Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.</p>	

9) Da Dieta Hipercalórica:

Objetivo	Fornecer aporte calórico elevado, em quantidades acima do valor energético total (VET) do paciente; minimizar a resposta catabólica da doença e/ ou maximizar a recuperação da desnutrição; gerar balanço energético positivo e ganho de peso.
Características da Dieta	Oferta de alimentos com alta densidade calórica (vitaminas, mingaus, doces, pães, mel, geléia de frutas, etc.);acrécimo de óleo vegetal cru na legumeira do almoço e/ou do jantar e oferta de complementos alimentares hipercalóricos industrializados e/ ou



	caseiros.
Indicação	Desnutrição; politraumas e queimaduras (de moderadas a graves), sepse.

10) Da Dieta Hipocalórica:

Objetivo	Produzir balanço energético negativo e conseqüente perda de peso (gordura corpórea) para um nível que seja acompanhado de melhora no estado de saúde ou consistente com a redução dos riscos de complicações. Indicação: em caso de obesidade ou de doenças que requerem urgência médica na perda de peso.
Características da Dieta	Oferta de alimentos de baixa densidade calórica.
Observação:	
<ol style="list-style-type: none"> 1) Dieta deverá ser prescrita por meio de esquema alimentar individualizado. 2) Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes. 	

11) Da Dieta Hipolipídica:

Objetivo	Fornecer baixa quantidade de gordura (de 20 a 25% do VET da dieta) e com perfil lipídico adequado.
Indicação	Prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorreia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes absortivas, doenças cardiovasculares edislipidemias.
Características da Dieta	Com baixo teor de gorduras e óleos (de 20 a 25% do VET), principalmente das gorduras saturadas (< 7% das calorias totais), até 10% das calorias totais de ácidos graxos poli insaturados, até 20% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com colesterol < 200mg/ dia. Dieta com VET de 2000 kcal.
Alimentos Permitidos	Leite desnatado, iogurte desnatado, queijos magros, carnes e magras cozidas ou grelhadas ou assadas, vegetais crus ou cozidos, geléia de frutas, mel.
Alimentos Evitados	Manteiga, margarina, creme de leite, queijos amarelos, leite integral, frituras, maionese, vísceras (fígado, por exemplo), biscoito recheado, peta, leite de coco, coco, bolos.
Observação:	
Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.	

12) Da Dieta Laxativa:

Indicação	Destinada a pacientes que apresentem constipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.
Características da Dieta	A consistência pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina. Deve ser pobre em fibras insolúveis e gorduras e rica em alimentos de fácil digestão e absorção. E coquetéis laxativos quando for prescrito.



13) Da Dieta Constipante:

Indicação	Destinada a pacientes que apresentem quadros de diarreia, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico.
Características da Dieta	A consistência pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta geral. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum, lanche e ceia, pães ou biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar uma porção extra de vegetais ricos em fibra. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adulto. E água de coco quando necessário.

14) Da Dieta Líquida Prova:

Objetivo	Fornecer alimentos fluidos, facilmente absorvidos, com mínimo de estímulo, praticamente não deixando resíduos no trato gastrointestinal.
Indicação	Destinada a pacientes na transição da dieta zero para início da alimentação via oral, em pós-operatório imediato, como forma de testar o nível de digestão e absorção dos mesmos, ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral e preparo de exames;
Características da Dieta	Líquidos claros à temperatura ambiente, com o mínimo de resíduos (ralos e coados), isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos e refrescos de frutas coados (caju, laranja lima, maçã), chás ou água de coco, em volume único de 200 ml por refeição. Os alimentos ácidos são excluídos.
Distribuição	Em 8 (oito) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche I, lanche II, jantar, ceia I e ceia II).
Composição de todas as refeições	Chá ou água de coco, suco de frutas coados (caju, laranja lima, maçã), de acordo com a necessidade individual do paciente. A quantidade e o volume serão determinados pelo SND da CONTRATANTE.

15) Da Dieta Zero:

Objetivo	Suspender a alimentação;
Indicação	Complicações clínicas, pré e pós-operatório e preparo de exames;
Características DA DIETA	Dieta" sem alimentos e inclusive sem água. DIETAS ESPECIAIS Dieta para diabéticos

16) Da Dieta Especial para Diabéticos:

Objetivo	Manter ou alcançar o controle metabólico da glicose e dos lipídios sanguíneos; prevenir, retardar ou tratar complicações ligadas à progressão da doença.
Indicação	Pacientes com diabetes tipo 1 e tipo 2 ou com hiperglicemias decorrentes de outras patologias.;
Características da Dieta	Pode ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito, apresentando o mesmo cardápio da dieta normal e os mesmos ingredientes, porém com restrição de açúcar, maior teor de fibras e composta por alimentos e preparações com



	<p>menor índice glicêmico. Usar adoçante em pó em sachê em substituição ao açúcar (sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco.</p> <p>No desjejum, lanches e ceia, deve ser previsto o acréscimo de uma fruta, e no almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legume ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras de modo a fornecer no mínimo 15 g de fibras por dia. As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico. Da mesma forma, quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, devem ser deverá ser complementada com suplementos nutricionais específicos para o diabético.</p> <p>Nos casos de solicitação de dieta para correção da hipoglicemia, proceder da seguinte maneira:</p> <p>TURNO DIURNO: Caso a solicitação médica ocorra até 30 minutos antes da distribuição das refeições, o nutricionista da SND da CONTRATANTE solicitará o SAH/HSJB da CONTRATADA antecipação da refeição ou fornecimento da solução de sacarose a 10% (15g ou uma colher de sopa de açúcar em 150 ml de água). Se a solicitação ocorrer com mais de 30 minutos da distribuição da refeição seguinte deverá ser fornecida solução de sacarose.</p> <p>TURNO NOTURNO: A solicitação da solução de sacarose deverá ser feita pelas equipes de nutrição clínica, enfermagem ou médica à SAH/HSJB da CONTRATADA.</p>
--	--

17) Da Dieta Isenta de Lactose:

Objetivo	Fornecer uma dieta isenta de lactose.
Indicação	Pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos.
Características da Dieta	Isenta de alimentos que contêm lactose.
Observação: O leite de soja ou leite 0% de lactose pode ser usado como opção; usar adoçante líquido quando necessário.	

18) Da Dieta Isenta de Glúten:

Objetivo	Fornecer dieta isenta de glúten
Indicação	Pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais.
Características da Dieta	Isenta de alimentos que contêm glúten (trigo, aveia, malte, centeio, cevada e seus subprodutos).
Observação: Estudos mostram que a aveia não contém glúten, mas é contaminada com ele durante o processamento.	



19) Da Dieta para Insuficiência Renal Crônica:

Objetivo	Evitar deficiência e manter um bom estado nutricional, através de uma ingestão adequada de nutrientes; controlar o edema e o desequilíbrio eletrolítico, através do controle da ingestão de sódio, potássio e líquidos; evitar ou retardar o desenvolvimento de osteodistrofia renal, através do controle da ingestão de cálcio, fósforo, vitamina D e potássio.
Indicação	Pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador.
Características da Dieta	Com baixo teor de proteínas, hipossódica (2g NaCl de sal de adição), hipocalêmica (1 a 4g de potássio), hipofosfatêmica (800mg fósforo) e restrição de líquidos.
Observação: Pacientes com IRC não podem ingerir a fruta carambola, pois esta contém substância tóxica a estes pacientes; a quantidade de líquido a ser oferecida na dieta dependerá do estado ou fase da doença.	

20) Da Dieta Pobre em Purinas:

Objetivo	Reduzir os níveis de ácido úrico no sangue e urina; evitar a formação de cálculos;
Indicação	Pacientes com nível de ácido úrico elevado, gota, litíase renal causada pelo ácido úrico.
Características da Dieta	Restrita em alimentos ricos em purinas. Ricos em purina (100 a 1000mg de nitrogênio purínico por 100g alimento): caldo de carne e de galinha, extrato de carne, molhos à base de carne, vísceras (moela, coração, fígado, rim, miolos, língua), bacon, cabrito, carneiro, galetto, peru, porco, coelho, pato, ganso, embutidos, sardinha, arenque, anchova, manjuba, mexilhão, cavala, ovos de peixe, levedura de cerveja, vitela. Moderados em purina (9 a 100mg de nitrogênio purínico por 10 carnes, pescados, mariscos, feijão, aspargos, favas, lentilha, ervilha, grão de bico, cogumelo, espinafre e couve-flor. Pobres em purina (conteúdo insignificante de purinas): cereais, pão branco, biscoito, frutas, verduras - exceto as acima citadas, azeitona, leite e derivados, ovos, chocolate, chá, café, azeite, margarina, manteiga, refrigerante, conserva, vinagre.

21) Da Dieta Pobre Emoxalato:

Objetivo	Evitar a formação de cálculos renais. Indicação: pacientes com litíase renal causada pelo oxalato de cálcio.
Indicação	A ingestão média de oxalato da dieta é de aproximadamente 150mg/ dia. Evitar alimentos que contêm elevados teores de oxalato (> 600mg de oxalato) como: espinafre, beterraba, cacau.
Características da Dieta	Na litíase renal é aconselhável manter o equilíbrio entre as ingestões de cálcio e oxalato durante as refeições, evitando a restrição de cálcio (a redução de cálcio pode induzir a hiperossalúria secundária); adequar à ingestão de proteína animal; evitar alimentos ricos em purinas e a ingestão excessiva de sal; a ingestão de potássio deve ser estimulada; suplementos de vitamina C devem ser usados com



	cautela e aumentar a ingestão de líquidos para produzir pelo menos 2l de urina/ dia (CUPARI,2002).
--	--

22) Da Dieta para Fenilcetonúria:

Objetivo	Evitar o acúmulo de fenilalaninaséica.
Indicação	Crianças com fenilcetonúria.
Características da Dieta	Dieta que ofereça alimentos com baixo teor de fenilalanina, porém esta dieta deve estar em quantidade suficiente para evitar síndrome carencial por se tratar de um aminoácido essencial. Retiram-se da dieta alimentos ricos em proteína vegetal e animal e isenta de alimentos ricos em fenilalanina (fermento biológico, coco, banana seca, todas as leguminosas, leite e derivados, todos os tipos de carnes e ovos).
Observação: A dieta deve ser suplementada com fórmulas metabólicas, que consistem em uma mistura de aminoácidos isenta de fenilalanina, utilizada para suprir a necessidade de proteína da dieta.	

23) Da Dieta para Alergia a Proteína do Leite de Vaca:

Objetivo	Evitar as reações alérgicas provenientes da ingestão de proteínas do leite de vaca, sendo mais frequentes os sintomas do trato gastrointestinal, trato respiratório e pele. As manifestações clínicas incluem urticária, prurido, vômito, diarreia, náusea, dor abdominal, angioedema, broncoespasmo e constipação intestinal, dentre outras. Indicação: pacientes com suspeita ou alergia à proteína do leite de vaca. Além das proteínas do leite de vaca, alguns pacientes podem desenvolver alergia às proteínas da soja e da carne vermelha, que nestes casos devem, também, ser retiradas da dieta..
Características da Dieta	Isenta de lactose, caseína, caseinato, leite, proteína do leite, soro de leite, queijo, manteiga, margarina, coalhada, iogurte, nata, coalhada, creme ou creme de ovos, carnes vermelhas.
Observação: Há fórmulas específicas para substituir o leite de vaca (extensamente hidrolisada ou parcialmente hidrolisada), que devem ser prescritas a critério do nutricionista responsável.	

24) Das Dietas Especiais Quanto ao Preparo de Exames:

1.1- Endoscopias/ Ecografias:

Exame pela manhã	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero até a realização do mesmo.
Exame a tarde	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo. No dia do exame o paciente poderá receber apenas chá no desjejum e ficará de zero até realização do exame.

1.2- Us Abdômen Superior e Total:

Exame pela	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo
-------------------	---



manhã	ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero 30 minutos antes da hora do exame.
Exame a tarde	Pela manhã desjejum com suco ou chá ou água de coco + biscoito água e sal ou maisena + fruta. Não almoçar. Ficar de dieta zero 4 horas antes do horário do exame.

1.3- **Us Pélvico/Rins e Vias Urinárias:** Na véspera do exame o jantar será uma dieta branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo (sem leite e derivados e sem flatulentos), ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero até a realização do mesmo.

1.4- **Colonoscopia:**

Exame pela manhã	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero até a realização do mesmo.
Exame a tarde	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo. No dia do exame o paciente poderá receber chás, sucos coados, bebidas isotônicas e água de coco até o exame.

1.5- **Pesquisa de Gordura nas Fezes:**

Objetivo	Observar a presença de gordura nas fezes;
Características da Dieta	Consumir 250g de gordura por dia (ex: uma colher de sopa de azeite de oliva em cada refeição). Tempo de preparo: 3 (três) dias (a coleta ocorrerá no 4º dia).

1.6- **Pesquisa de Sangue nas Fezes:**

Objetivo	Observar a presença de hemácias nas fezes;
Características da Dieta	Alimentos proibidos: carnes de qualquer tipo, beterraba, rabanete e tomate. Tempo de preparo: durante os 3 (três) dias que antecedem o exame. Curva de Tolerância à Glicose, observar a resposta glicêmica.
Desjejum	1 porção de cereais com leite + 2 fatias de pão com margarina ou queijo prato + 1 xícara de café com leite (ou leite puro) com 2 colheres de sobremesa de açúcar + 1 fruta.
Almoço ou Jantar	1 porção de carne + 1 porção de salada + 1 porção de vegetais cozidos + 1 fatia de pão ou 2 colheres de sopa de arroz + 2 porções de doce caseiro. Tempo de preparo: durante os 3 (três) dias que antecedem o dia do exame.

1.7- **Cintilografia miocárdica:**

Objetivo	Observar a presença de áreas isquêmicas.
Características da Dieta	Alimentos proibidos: café, chá, chocolate, refrigerantes, bebidas alcoólicas e qualquer outro alimento que contenha cafeína. Tempo de preparo: 24 (vinte e quatro) horas antes do exame.



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA – PARTE III
NORMAS GERAIS DA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

1.1) Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios:

<u>Elementos para a Elaboração dos Cardápios:</u>	Fatores sensoriais como textura, sabor, core odor que normalmente condicionam a aceitação.
	Safra do alimento.
	Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida.
	Digestibilidade dos alimentos.
	Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.
	Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar: desta forma, se a salada for de alimentos cozidos a sobremesa deverá ser constituída obrigatoriamente de uma fruta.
	Restringir para pacientes preparações fritas bem como preparações à base de farinhas e outros carboidratos, portanto se a guarnição for massa ou farofa, a sobremesa não deverá ser doce, e sim fruta.
	Os cardápios das dietas hipossódica, branda, pastosa e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contra indicado só modificando a forma de preparo.
	O cardápio destinado à dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários, exceto nos dias em que for servido, cozido, feijoada, carne seca e embutidos quando deverá ser previsto outro prato principal para os pacientes. As frutas deverão ser a sobremesa de acompanhamento desses pratos.
	Incluir mensalmente no cardápio das refeições para funcionários e acompanhantes que se servirão no refeitório, "feijoada", durante os meses menos quentes de dezembro a junho. Esta preparação estará substituindo o feijão e o prato principal devendo ser acompanhado de farofa simples, salada crua, laranja ou abacaxi em rodela, além do arroz.
	O cardápio diário do refeitório (almoço e jantar) para funcionários, acompanhantes e residentes, será constituído por duas opções de proteína, opção 1: carne vermelha, carne branca e opção 2: proteína texturizada de soja(PTS), ovo ou preparação a base de ovo; sendo que ovo e PTS não poderão ser oferecidas no mesmo cardápio.
	Para elaboração do cardápio destinado aos funcionários, deverá ser considerada existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixo sem um dia determinado da semana (por ex. plantão às terças-feiras, aos domingos, aos sábados, etc. evitando a repetição de alimentos e preparações nos mesmos plantões.
Deverão ser planejados cardápios diferenciados, sem custos adicionais, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, X aniversariantes do mês para funcionários, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).	

**SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR**

Hospital São João Batista

RUA NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS, 235-COLINA-VOLTA REDONDA-RJ

CEP: 27.253-610 - CNPJ: 29.063.294/0001-82 - TEL.: (24) 3339-4242

e-mail: sah@hsjb.org.br - www.portalvr.com/hsjb



Processo	Folha
044/21	

• OBSERVAÇÕES:

- Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante.
- Os preços de outros alimentos "in natura" ou preparados e que não estiverem previstos nos anexos do edital, quando solicitado pelo SND da Unidade, não poderão, em nenhuma hipótese, ser maiores que os preços cobrados em qualquer estabelecimento comercial do Estado, conforme tabela dos órgãos fiscalizadores.
- A cobrança de qualquer dieta, quando não consumida totalmente, deverá ser feita por refeição.
- A estimativa do número total de refeições a serem servidas, poderá sofrer aumento ou diminuição na proporção de 25%, sem ônus para a empresa contratante.
- O controle do número de refeições de funcionários será feito por um funcionário da Contratada e um funcionário designado pelo SND da Unidade logo após o término do horário da respectiva refeição.



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA – PARTE IV
PLANILHA DE CUSTOS

PLANILHA DE CUSTOS

a) Dietas para Terceirizados e Funcionários (dieta livre):

Item	Tipos de Refeição	Quantidade Estimada Mensal	Quant. Estimada Anual	Valor Unitário (R\$)	Valor Mensal (R\$)	Valor Anual (R\$)
01	Desjejum	2.304	27.648			
02	Almoço	6.279	75.348			
03	Jantar	2.480	29.760			
04	Ceia	2.099	25.188			
05	Lanche Hemonúcleo	4.500	54.000			
06	Leite Integral em caixa de 01 litro	300	3.600			
Valor Total R\$						

b) Dietas para pacientes (168 leitos):

Item	Tipos de Refeição	Quantidade Estimada Mensal	Quant. Estimada Anual	Valor Unitário (R\$)	Valor Mensal (R\$)	Valor Anual (R\$)
01	Desjejum(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	3.608	43.296			
02	Colação(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	3.718	44.616			
03	Almoço(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	3.878	46.536			
04	Lanche(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	4.227	50.724			
05	Jantar(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	3.608	43.296			
06	Ceia(Normal/ Branda/ Pastosa/ Semi-Líquida)	4.168	50.016			
Valor Total R\$						

Valor Global R\$

Observação: O valor global deverá ser preenchido com o somatório dos valores totais das planilhas "a" e "b".



ANEXO 02
MODELO DE PROPOSTA

À
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR/HOSPITAL SÃO JOÃO BATISTA
Rua Nossa Senhora das Graças, nº 235 – São Geraldo
VOLTA REDONDA/RJ

Ref.: Pregão Eletrônico nº ____/2021/SAH/HSJB

A empresa _____, com endereço na _____, nº ____ - Bairro _____ - Cidade _____, CNPJ nº _____, telefone _____, pela presente, propõe a executar os serviços o objeto descrito no quadro abaixo, obedecendo as normas do edital licitatório em referência, assim como seus anexos, conforme condições seguintes:

LOTE					
ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNIT. (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
01					
VALOR GLOBAL DO LOTE R\$					

Preço Global do Lote: __.____, __ (__preço por extenso __)

Prazo de execução dos serviços: no máximo **05 (cinco) dias corridos, em parcelas, conforme quantitativo mensal das refeições** a contar da data do recebimento da nota de empenho e assinatura do contrato.

As especificações detalhadas (conforme detalhamento da planilha de custos Anexo 01 parte IV);

Condições de pagamento: **30° (trigésimo) dia**, contados da data do adimplemento da obrigação, considerada como tal a data em que a nota fiscal for certificada pela Contratante,

Validade da Proposta: **60 (sessenta) dias**, a contar da data de realização desta licitação.

Declaramos expressamente que nos preços propostos estão inclusas todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto do Pregão.

Declaramos ainda que temos total conhecimento e concordância com os termos deste Pregão.

Dados Bancários: Agência _____, Conta Corrente _____, Banco _____.

_____, ____ de _____ de _____

Nome e assinatura do representante legal



ANEXO 03
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO ART. 7º, INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL.

DECLARAÇÃO

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____ /2021/SAH/HSJB

A empresa _____, CNPJ/MF nº _____, sediada _____(endereço Completo)_____, declara que não possui, em nosso quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância a Lei Federal nº 9.854, de 27.10.99, que altera a Lei nº 8666/93.

local e data

Assinatura sobre carimbo do
Representante Legal.

Obs.: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel timbrado da empresa proponente.

Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.



ANEXO 04
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

DECLARAÇÃO

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____ /2021/SAH/HSJB

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE) _____, como representante devidamente constituído de (____IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE____), doravante denominado LICITANDO, para fins do disposto no item ____ (COMPLETAR) ____ do Edital de Pregão Eletrônico nº ____/____/SAH/HSJB, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do código Penal Brasileiro, que:

- a) A proposta anexa foi elaborada de maneira independente, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do (IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) A intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutida com ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do (IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO), por qualquer meio ou qualquer pessoa;
- c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do (IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO), quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) Que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do (IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) Que o conteúdo da proposta anexa não foi no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de (ÓRGÃO LICITANTE) antes da abertura oficial das propostas e;
- f) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em _____ de _____ de 20____.

Nome e assinatura do representante legal



ANEXO 05
MODELO DE DECLARAÇÃO DE MEI, ME ou EPP

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____ /2021/SAH/HSJB

A empresa _____ inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, declara, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL/MEI, conforme no artigo 18-A, §1º da Lei Complementar Federal nº 123, de 14/12/2006;

MICROEMPRESA/ME, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

EMPRESA DE PEQUENO PORTE/EPP, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

local e data

Nome do representante legal e assinatura.

Obs.: Assinalar com um "X" a condição da empresa.

Este formulário deverá ser preenchido pelas empresas que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006.



ANEXO 06

DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Pregão Eletrônico nº /2021/SAH/HSJB

(nome da empresa) CNPJ/MF nº _____, sediada (endereço completo), declara, para os fins de direito, na qualidade de proponente do presente procedimento licitatório, instaurado pelo Serviço Autônomo Hospitalar/Hospital São João Batista, ter vistoriado o local a ser executado os serviços, onde familiarizamos com as condições de cada uma delas.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____ de _____ de _____.

(Assinatura do Representante Legal da licitante apontado no contrato social ou procuração com poderes específicos)

OBS.:

Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da licitante e carimbada com o número do CNPJ>



ANEXO 07

**DECLARAÇÃO DE QUE POSSUI CORPO TÉCNICO, COM EXPERIÊNCIA NA ÁREA
OBJETO DO CERTAME**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº /2021/SAH/HSJB

Declaramos para os fins de direito, para o procedimento licitatório sob a modalidade de Pregão Eletrônico nº/2021/SAH/HSJB, que possuímos em nosso quadro, corpo técnico próprio, com experiência na área do objeto do certame, necessário para a execução dos serviços instaurado por essa Administração.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____ de _____ de _____.

(Assinatura do Representante Legal da empresa fabricante).

Obs.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa fabricante e carimbada com o número do CNPJ.



ANEXO 08
MINUTA DO FUTURO CONTRATO

MINUTA DO CONTRATO Nº 000/2021.

CONTRATO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR. que fazem o **SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR / HOSPITAL SÃO JOÃO BATISTA**, e a empresa

O **MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA**, através do **SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR/HOSPITAL SÃO JOÃO BATISTA**, de um lado, doravante denominado CONTRATANTE, CNPJ nº 29.063.294/0001-82, neste ato representado por seu Diretor Geral o Sr **SEBASTIÃO FARIA DE SOUZA**, brasileiro, casado, Engenheiro, portador da CI/RG nº 103-D-CREA/RJ, inscrito no CPF/MF sob o nº 130.281.847-37, residente nesta cidade e a Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** situada na XXXXXXXXX, nº XXXXX – Bairro XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX – XXXXXX/XX CEP: XXXXXXXXXXXXX inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, daqui por diante denominada **CONTRATADA**, representada por seu sócio o **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, brasileiro, solteiro, administrador, portador da Carteira identidade nº XXXXXXXXX, expedida pelo XX/XX, e CPF nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, residente e domiciliado na cidade de XXXXXX, Estado de XXXXXXX, na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, nº X – CEP: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, assinam o presente **contrato de empresa especializada em prestação de serviços de nutrição hospitalar** de conformidade com o que consta no Processo Administrativo nº xxxxx/2021/SAH/HSJB, que se regerá, no que couber, pelas normas de Lei Federal nº 8.666/93, com alteração introduzida posteriormente, e pelas condições que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

1.1) O presente contrato tem por objeto a **contratação de empresa especializada em prestação de serviços de nutrição hospitalar**, para o **Serviço Autônomo Hospitalar/HSJB**, com estrita observância do **EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000/2021/SAH/HSJB e seus ANEXOS**, proposta da **CONTRATADA** às fls. constantes do Processo Administrativo nº 000/2021/SAH/HSJB, que é parte integrante e complementar deste instrumento.

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	PREÇO UNIT (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
01	12	Mês	<p>Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de nutrição hospitalar, para atender ao SAH/HSJB visando o fornecimento de dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes internos (adulto e infantil) e acompanhantes, bem como funcionários e terceirizados, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária, englobando:</p> <p>a) A operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as atividades que envolvem a produção de dietas gerais e especiais; sendo que a nutricionista, Responsável Técnica (RT), da empresa contratada, será responsável pelo acompanhamento de todo processo que envolve a execução do serviço de nutrição;</p>		

**SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR**

Hospital São João Batista

RUA NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS, 235-COLINA-VOLTA REDONDA-RJ

CEP: 27.253-610 - CNPJ: 29.063.294/0001-82 - TEL.: (24) 3339-4242

e-mail: sah@hsjb.org.br - www.portalvr.com/hsjb



Processo	Folha
044/21	

		<p>b) Operacionalização para manipulação e distribuição de dietas especiais pela CONTRATADA, com supervisão da Nutrição Clínica, do Serviço de Alimentação e Nutrição do Hospital, e apoio dos fiscais de contrato;</p> <p>c) Disponibilização de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das dietas gerais e especiais para pacientes internados, acompanhantes, funcionários e terceirizados;</p> <p>d) Disponibilização de equipamentos e utensílios que se fizerem necessários para a perfeita execução dos serviços afetos a este Termo de Referência, em caráter complementar;</p> <p>e) Disponibilização de sistema informatizado contendo registros de todas as informações referentes às dietas a serem fornecidas, tanto de pacientes internados, bem como informações referentes a acompanhantes, funcionários e terceirizados, possibilitando maior comunicação entre o serviço de produção de refeições e o setor de nutrição clínica do hospital;</p> <p>f) Apoio à rotina diária do serviço de nutrição clínica, sempre que necessário;</p> <p>g) Apoio às atividades de ensino e pesquisa da instituição;</p> <p>h) Desenvolvimento de atividades técnicas e administrativas para o cumprimento das funções acima citadas.</p> <p>OBS.: A CONTRATADA mantém a posse sobre seus equipamentos e utensílios, eventualmente disponibilizados para execução do objeto desse contrato, devendo retirá-los ao término da vigência.</p>		
VALOR GLOBAL ESTIMADO R\$				

CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS:

2.1-Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros a seguir estabelecidos:

2.1.1- Da Higienização dos Alimentos:

- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios.
- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis.
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.
- As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas.

2.1.2- Da Higiene Pessoal**2.1.2.1- Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:**

- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- Fazer a barba diariamente;
- Não aplicar maquiagem em excesso;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.
- Manter os sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento e realizar remanejamento quando necessário;
- Manter a higiene adequada das mãos;
- Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde;



Processo	Folha
044/21	

- j) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem freqüente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- k) Não usar jóias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços;
- l) A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.

2.1.3- **Da Higiene das Instalações:**

2.1.3.1- A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SAH/HSJB, equipamentos, copas e refeitórios;

2.1.3.2- Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE.;

2.1.3.3- O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

2.1.3.4- Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

2.1.3.5- Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colméias do sistema de exaustão da cozinha;

2.1.3.6- A higienização geral do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

2.1.4- **Da Higiene dos Equipamentos e Utensílios:**

2.1.4.1- Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágüe pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70°;

2.1.4.2- Após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície ou acondicionados em caixas plásticas transparentes, hermeticamente fechadas;

2.1.4.3- Utilizar pano de limpeza descartável como o do sistema "crosshatch" para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização;

2.1.4.4- Utilizar, para pisos e paredes, panos de algodão, que deverão ser higienizados após cada uso e sanitizados com solução de hipoclorito de sódio;

2.1.4.5- Os panos de chão da cozinha, esfregões usados no Hospital devem ser higienizados em local apropriado (tanque específico) fora da Cozinha;

2.1.4.6- Os pisos das áreas de serviço e do refeitório deverão ser mantidos sempre secos, sem acúmulo de umidade e gordura, independente da freqüência de limpeza;

2.1.4.7- É de responsabilidade da Contratada o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário;

2.1.4.8- O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta segundo o Plano de Gerenciamento de Resíduos da Instituição, dos vários setores do Refeitório e da Copa;

2.1.4.9- É terminantemente proibida a liberação de resto de comida limpa ou contaminada para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço



SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR

Hospital São João Batista

RUA NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS, 235-COLINA-VOLTA REDONDA-RJ

CEP: 27.253-610 - CNPJ: 29.063.294/0001-82 - TEL.: (24) 3339-4242

e-mail: sah@hsjb.org.br - www.portalvr.com/hsjb



Processo	Folha
044/21	

ou nas suas imediações;

2.1.4.10- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente;

2.1.4.11- As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO E LOCAL DO SERVIÇO:

O início da execução será no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, em parcelas, conforme quantitativo mensal das refeições a contar da data do recebimento da nota de empenho e assinatura do contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO– O serviço/fornecimento será ininterrupto, ou seja, de segunda-feira a domingo, incluindo feriados e será executado no **Serviço Autônomo Hospitalar/Hospital São João Batista**, conforme cronograma a ser elaborado pela Contratada com a autorização da Contratante, na Rua Nossa Senhora das Graças, nº 235, Bairro São Geraldo, Volta Redonda/RJ, CEP: 27253-610;

CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

4.1- A **CONTRATADA** se obriga a:

- 4.1.1- Executar os serviços na quantidade, qualidade, local e prazos especificados, estando incluídos no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, descarga das mercadorias, sem ônus de frete e seguro para o município;
- 4.1.2- A Contratada fornecerá lanche para o Núcleo de Hemoterapia composto de: sanduíche natural e suco;
- 4.1.3- A contratação das copeiras ficará por conta da Contratada e/ou aproveitamento das copeiras que hoje atuam na copa;
- 4.1.4- A gestão da copa que servem os pacientes, inclusive utensílios e equipamentos serão por conta da contratada;
- 4.1.5- Os carros de distribuição serão por conta da Contratada;
- 4.1.6- Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- 4.1.7- Nomear Preposto aceito pela Administração para representar a empresa junto à Contratante;
- 4.1.8- Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações do Edital;
- 4.1.9- Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros;
- 4.1.10- A **CONTRATADA** é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do

**SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR**

Hospital São João Batista

RUA NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS, 235-COLINA-VOLTA REDONDA-RJ

CEP: 27.253-610 - CNPJ: 29.063.294/0001-82 - TEL.: (24) 3339-4242

e-mail: sah@hsjb.org.br - www.portalvr.com/hsjb



Processo	Folha
044/21	

Contrato;

- 4.1.11-Entregar as notas fiscais e/ou documento equivalente, relativas aos serviços fornecidos, juntamente com o fornecimento dos bens/serviços no SAH – Hospital São João Batista.
- 4.1.12-Todo material retirado deverá ser preservado para reaproveitamento de manutenção em outras vias do Município e entregue em local indicado pela contratante.
- 4.1.13-Das Instalações e alguns equipamentos:
- A CONTRATADA deverá efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente;
 - Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
 - Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, EPI's, entre outros, necessários à execução dos serviços;
 - Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e dietética), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;
 - Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
 - Fornecer, manter e colocar a disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado. 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 pelas nutricionistas do CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;
 - Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;
 - Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao CONTRATANTE e que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do CONTRATANTE. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao CONTRATANTE por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato;
 - Todas as geladeiras e freezers devem ter termômetro;
 - Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE;
 - Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do CONTRATANTE, substituindo-os

**SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR**

Hospital São João Batista

RUA NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS, 235-COLINA-VOLTA REDONDA-RJ

CEP: 27.253-610 - CNPJ: 29.063.294/0001-82 - TEL.: (24) 3339-4242

e-mail: sah@hsjb.org.br - www.portalvr.com/hsjb



Processo	Folha
044/21	

quando necessário, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE;

- l) Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da CONTRATADA e do Hospital; contratada;
 - m) Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento de propriedade do CONTRATANTE;
 - n) Responder ao CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do CONTRATANTE por seus empregados e encarregados;
- 4.1.14-Substituir, sempre que exigido pela Contratante, qualquer um de seus empregados em serviço, cuja atuação, permanência ou comportamento forem julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à execução dos serviços, à disciplina da repartição ou interesse do Serviço Público
- 4.1.15-Responsabilizar-se, única e exclusivamente, pelo pagamento de remuneração dos profissionais utilizados na execução dos serviços, transporte e alimentação, assim como por todos e quaisquer encargos trabalhistas, previdenciários e recolhimento de tributos incidentes.
- 4.1.16-Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 4.1.17-Fornecer os utensílios de cozinha e materiais descartáveis, conforme Anexo I do Termo de Referência – Parte I;
- 4.1.18-Fornecer as dietas/refeições, conforme Anexo I do Termo de Referência – Parte II;
- 4.1.19-Seguir as normas gerais para elaboração de cardápios, conforme Anexo I do Termo de Referência – Parte III;

CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

5.1- A CONTRATANTE se obriga a:

- 5.1.1- Realizar os pagamentos devidos à Contratada, nas condições estabelecidas no Edital e/ou Contrato;
- 5.1.2- Fornecer à Contratada, documentos, informações e demais elementos que possuir vinculado ao Edital e/ou Contrato;
- 5.1.3- Exercer a fiscalização do Contrato, registrando no processo o recebimento do objeto e qualidade da prestação de serviços, suas quantidades, bem como locais de entrega e número da respectiva nota fiscal;
- 5.1.4- Emitir as ordens de fornecimento/serviço, quando for o caso;
- 5.1.5- Receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas neste Termo de Referência e/ou no edital e no contrato;
- 5.1.6- Notificar à CONTRATADA, por escrito, quando da aplicação de multas e/ou penalidades previstas no instrumento de contrato;

**SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR**

Hospital São João Batista

RUA NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS, 235-COLINA-VOLTA REDONDA-RJ

CEP: 27.253-610 - CNPJ: 29.063.294/0001-82 - TEL.: (24) 3339-4242

e-mail: sah@hsjb.org.br - www.portalvr.com/hsjb



Processo	Folha
044/21	

5.1.7- Observar para que sejam mantidas, durante a vigência do prazo contratual, todas as condições de habilitação e qualificação da licitante contratada exigidas no edital licitatório, incluindo o cumprimento das obrigações e os encargos sociais e trabalhistas;

5.1.8- A integração com o Sistema de rede do SAH será de responsabilidade da Contratante. O sistema será informatizado para facilitar a comunicação entre a Nutrição Clínica e a produção e somente as Nutricionistas poderão usar este sistema.

5.1.9- Das instalações e alguns equipamentos:

- a) A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA as instalações destinadas a Unidade de Alimentação e Nutrição, e que são constituídas das seguintes áreas: refeitório, higienização de bandejas, cozinha geral e dietética, sobremesas e lanches, confecção de dietas, depósitos de gêneros secos e descartáveis, recepção de gêneros.
- b) Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço do SAH/HSJB, objeto do contrato, estejam em conformidade com a legislação;
- c) .Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- d) Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, periodicamente e/ou sempre que necessário;
- e) Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

CLÁUSULA SEXTA – DA SUBCONTRATAÇÃO:

A **CONTRATADA** fica expressamente proibida de subcontratar parcial ou totalmente as obrigações assumidas por este instrumento, sob pena de rescisão.

CLÁUSULA SÉTIMA – PRAZO DA VIGÊNCIA:

O presente CONTRATO terá o prazo estimado de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado de acordo com o Art. 57, inciso II da Lei Federal nº 8.666/93, mediante a feitura de Termo Aditivo por acordo entre as partes, devidamente justificado.

CLÁUSULA OITAVA– DOS RECURSOS FINANCEIROS:

O valor global do presente contrato é estipulado em R\$ _____
(_____).

CLÁUSULA NONA - DA DOTAÇÃO, EMPENHO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

As despesas decorrentes do presente Contrato serão atendidas por dotação orçamentária constante no exercício de, Fonte de Recurso....., Despesa.... (N.E. nº, de .../.../2021, o valor de R\$......(.....));

PARÁGRAFO PRIMEIRO– O pagamento será realizado considerando as quantidades de refeições efetivamente fornecidas e atestadas pela Contratante em medições mensais, mediante a apresentação de Nota Fiscal de venda no mês subsequente ao fornecido, na forma do Regulamento do ICMS incidente. Havendo respaldo legal para incidência de ISS, deverá ser



Processo	Folha
044/21	

observada a legislação tributária do município onde as refeições serão produzidas e emitida Nota Fiscal de Serviços. A CONTRATANTE pagará a CONTRATADA pelos serviços prestados, tudo de acordo com as quantidades fornecidas no mês de referência, e com os preços constantes na tabela do subitem 1.2 letras "a" e "b" do contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO-O faturamento deverá contemplar todos os custos (de mão de obra, equipamentos e insumos) de acordo com a necessidade do serviço. É obrigatória a apresentação das documentações abaixo:

- Folha analítica do mês da competência da nota Fiscal.
- Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- Arquivo SEFIP/GEFIP e respectivo protocolo de envio (Conectividade Social);
- Comprovante quitado do recolhimento mensal do FGTS e INSS, que poderá ser referente a competência da nota Fiscal ou da competência anterior;
- Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União.

PARÁGRAFO TERCEIRO Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

PARÁGRAFO QUARTO – O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento do serviço.

PARÁGRAFO QUINTO – Para efeito de pagamento, a CONTRATADA deverá extrair nota fiscal/fatura mensalmente, devendo ser conferida e atestada pelos fiscais de contrato do **SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR/HSJB**, a qual encaminhará no prazo máximo de 03 (três) dias úteis à Gerência Financeira/SAH/HSJB, para o respectivo pagamento que será efetuado mediante o processamento dos documentos de cobrança apresentados pela CONTRATADA no 30^o (trigésimo) dia.

PARÁGRAFO SEXTO – Para execução do pagamento a CONTRATADA deverá fazer constar na nota fiscal/fatura correspondente, emitida sem rasuras, em nome da CONTRATANTE, inscrita no CNPJ sob o nº 39.563.911/0001-62, o número da conta bancária, a respectiva agência e banco, a discriminação dos acolhidos e no mês de competência.

PARÁGRAFO SÉTIMO – Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

PARÁGRAFO OITAVO –Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à Contratada, sofrerão a incidência de atualização de juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste instrumento serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die*.

PARÁGRAFO NONO – Dentro do prazo de vigência do contrato, se for constatada que a execução do fornecimento não atende as condições contratuais, a **CONTRATANTE** se reserva o direito de suspender o pagamento até que sejam sanadas as irregularidades, sem que isso lhe acarrete encargos financeiros adicionais.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO:

Independente da interpelação judicial, dar-se-á a rescisão administrativa do presente contrato sem que a CONTRATADA tenha direito à indenização de qualquer espécie, no caso de ocorrer uma das hipóteses previstas nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A rescisão de que trata a presente cláusula, acarretará a CONTRATADA, no que couber, às conseqüências de que trata o artigo 80 da Lei Federal nº 8.666/93 sem prejuízos das demais sanções previstas na Lei e neste contrato.



PARÁGRAFO SEGUNDO – Ocorrerá a rescisão amigável por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração. A rescisão por qualquer causa não imputável à **CONTRATADA** implica no pagamento a ela de quantia equivalente aos serviços executados, em perfeitas condições, apurados pela Fiscalização da Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

O contrato deverá ser executado, fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas conseqüências da inexecução total ou parcial.

O recebimento provisório se dará no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para verificação da especificação, qualidade, quantidade e preço. A Nota Fiscal/Fatura emitida será retida pelo Serviço Autônomo Hospitalar/Hospital São João Batista, que a remeterá para o setor competente para pagamento somente após atestado o recebimento definitivo.

O recebimento provisório ou definitivo pelo Município não exclui a responsabilidade civil da Contratada pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do objeto contratado, dentro dos limites estabelecidos pela Lei ou por este Termo.

O recebimento definitivo dar-se-á em 15 (quinze) dias úteis contados da data do recebimento provisório, quando a Nota Fiscal será atestada por Servidor do Serviço Autônomo Hospitalar/HSJB. Caso o objeto não seja recebido definitivamente, a Nota Fiscal/Fatura será devolvida à Contratada.

Caso o(s) objeto(s) licitado(s) não atenda(m) a qualquer uma das especificação(ões) constantes do Edital ou esteja(m) fora dos padrões determinado, o Contratante informará para regularização no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem qualquer ônus para o Contratante. O atraso na regularização dos serviços acarretará a suspensão do pagamento, além da aplicação das penalidades previstas no Edital e na legislação pertinente;

Caso a Nota Fiscal/Fatura emitida contenha erros, o Serviço Autônomo Hospitalar/HSJB reterá o objeto e não aceitará a Nota Fiscal/Fatura, devolvendo-a imediatamente à Contratada, que terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para substituí-la, retificando-a, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no edital e na legislação pertinente.

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por fiscais designados pela **CONTRATANTE**, especialmente designado pelo Serviço Autônomo Hospitalar/HSJB, conforme ato de nomeação, podendo ser substituído(s), em caso de ausência ou impedimento, por outro servidor lotado no HOSPITAL SÃO JOÃO BATISTA/HSJB.

Ficam reservado ao gestor do contrato o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto contratado.

A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

A instituição e a atuação da fiscalização não exclui ou atenua a responsabilidade da CONTRATADA, nem a exime de manter fiscalização própria.



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES:

A inexecução total ou parcial do objeto ora contratado, a execução imperfeita, a demora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará o contratado, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

- a) advertência;
- b) multa administrativa;
- c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal;
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Quando a penalidade envolver prazo ou valor, a natureza e a gravidade da falta cometida também deverão ser consideradas para a sua fixação.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A multa administrativa, prevista na alínea b):

- a) corresponderá ao valor de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;
- b) poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra;
- c) não tem caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;
- d) deverá ser graduada conforme a gravidade da infração;
- e) nas reincidências específicas, deverá corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta, observando-se sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho.

PARÁGRAFO QUARTO – A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal, prevista na alínea c):

- a) não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;
- b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido.

PARÁGRAFO QUINTO – A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d), perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

PARÁGRAFO SEXTO – A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

PARÁGRAFO SÉTIMO – A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos e os fundamentos legais pertinentes para a aplicação da penalidade, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO REAJUSTAMENTO:

Em conformidade com o EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO No 000/2021, os preços ora contratados serão fixos e irajustáveis, exceto nas hipóteses do art. 65, II, d, da Lei nº 8.666/93, devidamente comprovadas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO:



O presente contrato poderá ser modificado nos casos previstos no artigo 65 da Lei Federal no 8.666/93, com as alterações introduzidas posteriormente.

PARÁGRAFO ÚNICO - Toda e qualquer alteração, com ou sem aumento do valor do contrato, deverá ser justificada por escrito, e, previamente autorizada pelo Chefe do Executivo, devendo ser formalizada por meio de Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

Aplicam-se ao presente contrato cláusulas e disposições contidas no EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000/2021/SAH/HSJB, integrante do Processo Administrativo nº 000/2021/SAH/HSJB, porventura omitidas, vinculando-se o presente instrumento ao mencionado edital.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA- DO FORO:

As partes contratantes, abrindo mão de qualquer privilégio, elegem o Foro da Comarca de Volta Redonda – RJ para dirimir as dúvidas oriundas deste contrato.

E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas para que produza os devidos e legais efeitos.

Volta Redonda, _____ de _____ de 2021.

SEBASTIÃO FARIA DE SOUZA
p/SAH/HSJB

P/COMODANTE

TESTEMUNHAS:



ANEXO I
EXEMPLOS DE UTENSÍLIOS E MATERIAIS DESCARTÁVEIS A SEREM FORNECIDOS
PELA CONTRATADA.

1) Relação de itens de utensílios de cozinha e materiais descartáveis:**1.1- Itens de Utensílios de Cozinha:**

<u>UTENSÍLIOS DE COZINHA:</u>	Garrafas em plástico resistente/transparente com tampa rosqueável e com capacidade para 01 e 1,5 litros para água ou suco;
	Garrafas térmicas com capacidade de 1 e 5 litros para serviço de copa;
	Sabão bactericida líquido para higienização das mãos;
	Saboneteira, para cozinha e refeitório;
	Faca de mesa e sobremesa em aço inox, pontas arredondadas, resistente, com aproximadamente 21 cm de comprimento;
	Garfo de mesa e sobremesa em aço inox, resistente, bordas lisas, com aproximadamente 18 cm de comprimento;
	Colher de mesa e sobremesa em aço inox, cabo arredondado, resistente, com aproximadamente 17 cm de comprimento;
	Colher de plástico em material polipropileno, resistente, atóxico, com aproximadamente 16cm de comprimento;
	Termômetro para alimentos;
	Termômetro para ambiente;
	Termômetro para geladeira;
	Toalhas de papel branco não reciclável;
	Toalheiro 2 dobras pintado em epóxi branco 40, para cozinha, lactário, refeitório e copas;
	Fornecer azeite, vinagre e sal em sachê;
	Pratos de mesa rasos e fundos em vidro temperado linha de mesa tradicional tamanho alt. 3 cm x diam. 22cm;
Bandejas em plástico, antiderrapante, de cor clara;	
Pano de prato descartável;	
Lixeira de 100lt com pedal em inox ou polietileno resistente.	

1.2- Itens de Materiais Descartáveis:

<u>MATERIAIS DESCARTÁVEIS:</u>	Marmitex tipo saladeira, descartáveis, aluminizadas, com tampa;
	Marmitex descartável de isopor, com divisórias e tampa;

**SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR**

Hospital São João Batista

RUA NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS, 235-COLINA-VOLTA REDONDA-RJ

CEP: 27.253-610 - CNPJ: 29.063.294/0001-82 - TEL.: (24) 3339-4242

e-mail: sah@hsjb.org.br - www.portalvr.com/hsjb



Processo	Folha
044/21	

	Marmitex 3 e 4 divisões, descartáveis, aluminizadas com tampa;
	Copo com capacidade para servir 200ml (com tampa), para fornecimento de líquidos, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
	Copo com capacidade para servir 200ml (sem tampa), para fornecimento de líquidos ou dietas complementares, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
	Copo com capacidade para servir 100ml (Com tampa), para fornecimento de sobremesa;
	Copo com capacidade para servir 50 ml (sem tampa), para fornecimento de cafezinho, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
	Guardanapo de papel 24 x 24 cm/ 32 x 32cm de gramatura de 18g;
	Embalagem com capacidade para servir 100 ml (com tampa), para fornecimento de sobremesas;
	Mexedores para café (pazinhas);
	Talheres descartáveis (garfo, faca, colher em plástico resistente descartável) para sobremesas e setores especiais
	Embalagem plástica em diversos tamanhos (para acondicionamentos de talheres, guardanapos, pães, biscoitos, frutas e alimentos em geral);
	Etiqueta para identificação;
	Copo com capacidade para servir 50 ml (sem tampa), para fornecimento de cafezinho;
	Canudos articuláveis embalados individualmente para dietas líquidas;



ANEXO II
IETAS (CARACTERÍSTICAS, COMPONENTES DAS REFEIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES)
A SEREM FORNECIDAS PELA CONTRATADA.

1) **DA DIETA DE ROTINA:**

DIETA DE ROTINA	Dieta normal ou livre (N)–Paciente Adulto Destinada aos pacientes, funcionários, terceirizados, e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimo nutricional.
OBJETIVO	Ofertar alimentação de consistência normal, para pacientes que não necessitem de restrições específicas e que apresentem funções de mastigação e gastrointestinais preservadas.
CONSISTÊNCIA	Normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.
DISTRIBUIÇÃO	Fornecer, aproximadamente, 2500 Kcal: 4) - Para pacientes: 06 (seis) refeições diárias: desjejum, almoço, lanches (manhã e tarde), jantar, ceia, em horários regulares; 5) - Para os funcionários, terceirizados e acompanhantes: almoço, lanche (da tarde) jantar. 6) - Observação: preferência por alimentos pobres em gordura e açúcar refinado, carnes magras, preparações assadas, grelhadas e cozidas.

1.2- **DAS COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES:**

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES
DESJEJUM PARA PACIENTES	<ul style="list-style-type: none"> Leite com café com opção para chá. Pão francês ou de hot-dog, ou biscoitos ou bolo simples manteiga.
LANCHES PARA PACIENTES	<ul style="list-style-type: none"> Suco de frutas acompanhado de biscoitos com margarina. Opções: Leite com café (opção: chá OU SUCO), acompanhado de biscoitos com margarina, manteiga.
ALMOÇO PARA PACIENTES, FUNCIONÁRIOS, ACOMPANHANTES E TERCEIRIZADOS.	<ul style="list-style-type: none"> Arroz, Feijão, Prato principal (duas opções protéicas) uma à base de alimentos de origem animal (carne branca ou vermelha ou peixe) sendo duas opções, e outra com opção de ovo, à base de ovo ou Proteína texturizada de soja (PTS). Salada, à base de vegetais crus. ACRESCENTAR SALADA COZIDA Sobremesa constituída por frutas da época, gelatina



	<p>ou doces caseiros.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deverá haver opção de fruta da época para a sobremesa quando a mesma for um doce. • Suco sem adição de açúcar, disponibilização de sachê de açúcar e adoçante.
JANTAR PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E TERCEIRIZADOS.	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz, • Feijão, • Prato principal(duas opções protéicas) uma à base de alimentos de origem animal(carne branca ou vermelha),e outra com opção de ovo,à base de ovo ou Proteína texturizada de soja (PTS). • Salada, à base de vegetais crus. • Sobremesa constituída por frutas da época, gelatina ou doces caseiros. • Deverá haver opção de fruta da época para a sobremesa quando a mesma for um doce. • Suco sem adição de açúcar, disponibilização de sachê de açúcar e adoçante.
CEIA PARA PACIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Bolacha doce ou salgada, • Leite puro ou leite com opção de chá de camomila, erva doce, ou similar ou suco quando o paciente estiver impedido de tomar leite. • Obs.: Não será permitido distribuir café puro, chá mate, verde ou preto neste horário, salvo se sua dieta permitir.
<p>• <u>OBSERVAÇÕES:</u></p> <p>A) Preferência por alimentos pobres em gordura e açúcar refinado, carnes magras, preparações assadas, grelhadas e cozidas.</p> <p>B) Para pacientes, mesmo nas dietas livres e brandas, não porcionar frutas inteiras, as mesmas deverão ser cortadas e picadas, porcionadas em recipientes individuais previamente embalados, em descartáveis.</p>	

2) **DA DIETA BRANDA:**

OBJETIVO	Fornecer uma dieta aos pacientes que apresentam dificuldades quanto à mastigação e/ou digestão, em situações pós-operatórias (fase de transição para a dieta geral) ou durante a recuperação após procedimentos invasivos.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Dieta de transição entre a normal e a pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes. Os alimentos deverão ser de mais fácil digestão, pelo abrandamento das fibras e restrição de gorduras saturadas das preparações. Há redução no teor das fibras pela exclusão de hortaliças cruas e casca das frutas, como também, pelo abrandamento do tecido conectivo e celulose, ocorrido pela cocção, cujo tempo é aumentado. Dieta com valor energético total de, aproximadamente 2500kcal.
INDICAÇÃO	Pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição, distúrbios



	gastrointestinais e evolução pós-cirúrgica.
DISTRIBUIÇÃO	<p>Seis (06) refeições diárias. Composição das refeições: é a mesma da dieta geral. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos macios, picados ou moídos; • Preparações de carnes, aves e peixe sempre cozidas, desfiadas ou em forma de torta; • Incluir feijão bem cozido e liquidificado, e em alguns casos coado; • Não incluir vegetais crus nas saladas; • Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura, estas poderão ser servidas após cozidas; • Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes; • Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

3) **DA DIETA PASTOSA:**

OBJETIVO	Minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Dieta de transição entre a líquido-pastosos e a branda. Apresenta grau máximo de subdivisão e cocção, contém preparações cremosas, papas, purês e alimentos bem macios. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal.
INDICAÇÃO	Pacientes que apresentem disfagia, dificuldades de mastigação e/ ou alterações gastrointestinais devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica, situações clínicas especiais e para proporcionar certo repouso gastrointestinal.
DISTRIBUIÇÃO	Seis (06) refeições diárias. A composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa. Deverão ser servidas no almoço e jantar, sopas em consistência pastosa contendo ingredientes como: arroz, caldo de feijão, legumes, proteína animal, moída ou desfiada (carne, frango, peixe, ovo); purê de legumes; sobremesa cremosa; suco de frutas natural.

3.1) **TABELA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES INDICADAS PARA DIETA PASTOSA:**

ALIMENTOS E PREPARAÇÕES INDICADAS PARA DIETA PASTOSA	Chás, sucos e refrescos de frutas coados, água de coco, vitaminas, mingaus, iogurtes, arroz doce liquidificado e canjica liquidificados;
	Caldos de carnes, purês, papas amassadas de vegetais, sopas ou cremes, arroz, feijão e carnes liquidificadas;
	Frutas liquidificadas ou em papas ou em cremes, gelatinas, pudins



	liquidificados e geléias de frutas e de mocotó;
	Leites, mingaus, vitaminas, iogurtes, canjica, arroz doce, curau;
	Sopas, canjas, cremes, arroz papa, feijão semi-liquidificado, carnes desfiadas ou moída, purês de vegetais, ovos (quente, poché, cozido, mexidos, omelete) liquidificado;
	Sucos e refrescos de frutas e de legumes, chás, frutas cozidas ou cruas de consistência macia (banana, mamão, etc.) e ainda raspadas ou amassadas ou em creme ou à francesa;
	Pães macios (pão careca), bolos, biscoitos doce (maisena), doces em pasta, pudins, gelatinas, rosca;

4) **DA DIETA LÍQUIDA PASTOSA:**

OBJETIVO	Fornecer alimentos que não necessitem de mastigação e sejam facilmente deglutidos e digeridos, de acordo com as necessidades do paciente.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Dieta de transição da líquida completa para pastosa com consistência semi líquida (espessada); alimentos líquidos e semi sólidos, com pouco resíduo, composta de mingaus variados de consistência normal, sucos de frutas com leite, sopas liquidificadas, vitaminas de frutas, gelatinas, cremes. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal. Indicação: para pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), no pré e pós-operatório, em determinados preparo para exames, transição para as dietas de consistência sólida, intolerância a alimentos sólidos e para proporcionar o mínimo de trabalho digestivo.
DISTRIBUIÇÃO	Em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche, jantar e ceia).

4.1- **DAS COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES:**

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES
DESJEJUM	<ul style="list-style-type: none"> • Bebida à base de leite (leite engrossante);
LANCHES	<ul style="list-style-type: none"> • Mingaus ou vitaminas de fruta.
ALMOÇO E JANTAR.	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa contendo carne ou substituto, leguminosas (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças, 01 tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão). Deve ser preparada com uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde; • Purê de legumes; • Sobremesa cremosa; • Suco de frutas natural.
CEIA	<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas : preparações a base de leite;



• **OBSERVAÇÃO:**

Nesta dieta deve ser prevista a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido.

5) **DIETA LÍQUIDA COMPLETA:**

OBJETIVO	Fornecer nutrientes de uma forma que proporcione um mínimo de esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Constituída de alimentos líquidos à temperatura ambiente, fundamentalmente à base de leite, sucos de frutas, sopas ralas, mingau ralos, devendo ser pobre em resíduos. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal.
INDICAÇÃO	Quando se deseja obter repouso gastrointestinal; pacientes com grande dificuldade de mastigação e deglutição, impossibilidade de mastigação, nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames, como dieta de transição para as dietas de consistência líquida pastosa. Distribuição: 06 (seis) a 08 (oito) refeições diárias.
ALIMENTOS PERMITIDOS:	Sopas e cremes liquidificados, vitaminas, mingaus, iogurtes, sucos e refrescos de frutas, chás, gelatinas, geléias de frutas e de mocotó, água de coco, canjica e arroz doce liquidificado(ralos).

5.1- **DAS COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES:**

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES
DESJEJUM, LANCHES E CEIA	• Bebida láctea ou suco de frutas ou chá ou conforme prescrição.
ALMOÇO E JANTAR.	• Sopa coada, gelatina e suco de fruta ou conforme prescrição.
<p>• <u>OBSERVAÇÃO:</u></p> <p>Nesta dieta deve ser previsto o uso de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente.</p>	

6) **DAS DIETAS HIPOSSÓDICAS:**

OBJETIVO	Controlar a pressão arterial e o balanço hídrico;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Segue a consistência das dietas de rotina, podendo ser consistente normal, branda, líquida, pastosa ou líquida, garantindo o mesmo



	<p>aporte calórico da dieta normal, restrita em alimentos ricos em sódio, exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.), de acordo com o Quadro abaixo.</p> <p>A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal, porém, é entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g). Dieta com VET de 2000 kcal, com aproximadamente 3 a 4g de NaClou1, 6g de sódio (Segundo DRI citada por CUPPARI, 2002); Caso na dieta a prescrição permitir, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar.</p>
INDICAÇÃO	Na insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticóide, etc..
	<p>• OBSERVAÇÃO:</p> <p>1) Para melhorar a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais, a base de limão, especiarias, erva aromática, tomate, etc. (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagrete com limão, etc.) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE..</p> <p>2) A critério do nutricionista responsável pelo paciente poderá ser realizada uma restrição mais severa de sódio.</p>

6.1) ALIMENTOS RECOMENDADOS E A SEREM EVITADOS NA DIETA HIPOSSÓDICA:

GRUPO ALIMENTAR	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS A SEREM EVITADOS
PÃES, CEREAIS, ARROZ E MASSAS	Pães e biscoitos sem sal, macarrão, cereais, arroz, bolos caseiros sem adição de sal.	Bolacha água e sal, salgadinhos industrializados e pastelarias, pipocas e bolos industrializados, pães com coberturas salgadas.
HORTALIÇAS	Todas as hortaliças frescas.	Conservas de hortaliças, como milho e ervilha enlatados, picles, azeitona, chucrute, sopas industrializadas, hortaliças congeladas.
FRUTAS	Todas	Nenhum.
LEITE, IOGURTE E QUEIJO	Queijo com baixo teor de sódio, como ricota (26mg de sódio na porção de 30g) e leite e preparados.	Queijos regulares como minas (139mg de sódio na porção de 30g), cottage (120mg de sódio na porção de 30g), mussarela (123mg de sódio na porção de 30g), prato (190mg sódio na porção de 30g), parmesão, roquefort, camembert, provolone, cheddar cremoso.
CARNES, AVES,	Carnes assadas, cozidas e	Presunto, apresuntado, lingüiça, salsicha, bacon, charque, defumados,



PEIXES E OVOS	grelhadas, preparadas sem sal.	embutidos, bacalhau, carnes temperadas, enlatados (como sardinha e atum), carne à milanesa, empanadas ou fritas.
GORDURA, ÓLEO E AÇÚCARES	Todos com moderação e sem sal.	Doce industrializados, gelatina, pudins, sucos industrializados (em pó ou envasados) com corantes e conservantes.
TEMPEROS	Alho fresco, cebola fresca, limão, vinagre, cominho, salsinha, cebolinha, sálvia, manjerona, manjeriço, alecrim, louro, estragão, colorau, páprica, orégano, cravo da índia, noz, moscada, gengibre, coentro, extrato de baunilha, extrato de amêndoas, canela, aniz	Temperos industrializados (como Arisco®, Sazon®, Ajinomoto®), sopas desidratadas e enlatadas, caldos e extratos de carne ou galinha concentrados, amaciantes de carne, molho de tomate/ catchup, mostarda, molhos para salada (soja, barbecue, teriyaki, pimenta, inglês, etc.).

7) **DA DIETA HIPERPROTEICA:**

OBJETIVO	Fornecer aporte protéico elevado, cuja relação caloria/proteína deve ser adequada, a fim de produzir balanço nitrogenado positivo.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Hiperproteica, conforme prescrição dietética individualizada, composta por alimentos ricos em proteína de alto valor biológico.
INDICAÇÃO	Pacientes em estado de hipercatabolismo, com desnutrição protéica, queimados, politraumatizados, pós-operatórios.
ALIMENTOS INDICADOS	Leite e derivados, ovos, carnes, leguminosas, complementos ou módulos protéicos.

7.1- **ALIMENTOS RECOMENDADOS NA DIETA HIPERPROTEICA:**

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÕES DAS REFEIÇÕES
DESJEJUM, LANCHES E CEIA	<ul style="list-style-type: none"> ovo cozido ou queijo.
ALMOÇO E JANTAR.	<ul style="list-style-type: none"> omelete ou ovo mexido ou porção de carne ou ave, que não conste do cardápio normal, além de queijo ralado no arroz ou sopa.
<p>• <u>OBSERVAÇÃO:</u> Devem ainda, incluir suplementos de proteínas em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte nutricional necessário.</p>	

8) **DA DIETA HIPOPROTEICA:**

OBJETIVO	Fornecer menor aporte protéico a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal e hepático;
CARACTERÍSTICAS	Lipoproteica, conforme prescrição dietética individualizada, com predomínio de proteína de alto valor biológico (60%PAVB).



DA DIETA	
INDICAÇÃO	Pacientes com insuficiência renal crônica, com hepatopatias e outras patologias cujo catabolismo protéico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.
<u>OBSERVAÇÃO:</u>	Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

9) **DA DIETA HIPERCALÓRICA:**

OBJETIVO	Fornecer aporte calórico elevado, em quantidades acima do valor energético total (VET) do paciente; minimizar a resposta catabólica da doença e/ ou maximizar a recuperação da desnutrição; gerar balanço energético positivo e ganho de peso.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Oferta de alimentos com alta densidade calórica (vitaminas, mingaus, doces, pães, mel, geléia de frutas, etc.);acrécimo de óleo vegetal cru na legumeira do almoço e/ou do jantar e oferta de complementos alimentares hipercalóricos industrializados e/ ou caseiros.
INDICAÇÃO	Desnutrição; politraumas e queimaduras (de moderadas a graves), sepse.

10) **DA DIETA HIPOCALÓRICA:**

OBJETIVO	Produzir balanço energético negativo e conseqüente perda de peso (gordura corpórea) para um nível que seja acompanhado de melhora no estado de saúde ou consistente com a redução dos riscos de complicações. Indicação: em caso de obesidade ou de doenças que requerem urgência médica na perda de peso.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Oferta de alimentos de baixa densidade calórica.
<u>OBSERVAÇÃO:</u>	3) Dieta deverá ser prescrita por meio de esquema alimentar individualizado. 4) Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

11) **DA DIETA HIPOLIPÍDICA:**

OBJETIVO	Fornecer baixa quantidade de gordura (de 20 a 25% do VET da dieta) e com perfil lipídico adequado.
INDICAÇÃO	Prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorreia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes absortivas, doenças cardiovasculares edislipidemias.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Com baixo teor de gorduras e óleos (de 20 a 25% do VET), principalmente das gorduras saturadas (< 7% das calorias totais), até 10% das calorias totais de ácidos graxos poli insaturados, até 20% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com



	colesterol < 200mg/ dia. Dieta com VET de 2000 kcal.
ALIMENTOS PERMITIDOS	Leite desnatado, iogurte desnatado, queijos magros, carnes e magras cozidas ou grelhadas ou assadas, vegetais crus ou cozidos, geléia de frutas, mel.
ALIMENTOS EVITADOS	Manteiga, margarina, creme de leite, queijos amarelos, leite integral, frituras, maionese, vísceras (fígado, por exemplo), biscoito recheado, peta, leite de coco, coco, bolos.
OBSERVAÇÃO: Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes..	

12) DA DIETA LAXATIVA:

INDICAÇÃO	Destinada a pacientes que apresentem constipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	A consistência pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina. Deve ser pobre em fibras insolúveis e gorduras e rica em alimentos de fácil digestão e absorção. E coquetéis laxativos quando for prescrito.

13) DA DIETA CONSTIPANTE:

INDICAÇÃO	Destinada a pacientes que apresentem quadros de diarreia, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	A consistência pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta geral. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum, lanche e ceia, pães ou biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar uma porção extra de vegetais ricos em fibra. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adulto. E água de coco quando necessário.

14) DA DIETA LIQUIDA PROVA:

OBJETIVO	Fornecer alimentos fluidos, facilmente absorvidos, com mínimo de estímulo, praticamente não deixando resíduos no trato gastrointestinal.
INDICAÇÃO	Destinada a pacientes na transição da dieta zero para início da alimentação via oral, em pós-operatório imediato, como forma de testar o nível de digestão e absorção dos mesmos, ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral e preparo de exames;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Líquidos claros à temperatura ambiente, com o mínimo de resíduos (ralos e coados), isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos e refrescos de frutas coados (caju, laranja lima, maçã), chás ou água de coco, em volume único de 200 ml por refeição. Os alimentos ácidos são excluídos.
DISTRIBUIÇÃO	Em 8 (oito) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche I, lanche II, jantar, ceia I e ceia II).
COMPOSIÇÃO DE TODAS AS	Chá ou água de coco, suco de frutas coados (caju, laranja lima, maçã), de acordo com a necessidade individual do paciente. A



REFEIÇÕES	quantidade e o volume serão determinados pelo SND da CONTRATANTE.
------------------	---

15) **DA DIETA ZERO:**

OBJETIVO	Suspender a alimentação;
INDICAÇÃO	Complicações clínicas, pré e pós-operatório e preparo de exames;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Dieta" sem alimentos e inclusive sem água. DIETAS ESPECIAIS Dieta para diabéticos

16) **DA DIETA ESPECIAL PARA DIABÉTICOS:**

OBJETIVO	Manter ou alcançar o controle metabólico da glicose e dos lipídios sanguíneos; prevenir, retardar ou tratar complicações ligadas à progressão da doença..
INDICAÇÃO	Pacientes com diabetes tipo 1 e tipo 2 ou com hiperglicemias decorrentes de outras patologias.;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	<p>Pode ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito, apresentando o mesmo cardápio da dieta normal e os mesmos ingredientes, porém com restrição de açúcar, maior teor de fibras e composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico. Usar adoçante em pó em sachê em substituição ao açúcar (sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco.</p> <p>No desjejum, lanches e ceia, deve ser previsto o acréscimo de uma fruta, e no almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legume ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras de modo a fornecer no mínimo 15 g de fibras por dia. As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico. Da mesma forma, quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, devem ser deverá ser complementada com suplementos nutricionais específicos para o diabético.</p> <p>Nos casos de solicitação de dieta para correção da hipoglicemia, proceder da seguinte maneira:</p> <p>TURNO DIURNO: Caso a solicitação médica ocorra até 30 minutos antes da distribuição das refeições, o nutricionista da SND da CONTRATANTE solicitará o SAH/HSJB da CONTRATADA antecipação da refeição ou fornecimento da solução de sacarose a 10% (15g ou uma colher de sopa de açúcar em 150 ml de água). Se a solicitação ocorrer com mais de 30 minutos da distribuição da refeição seguinte deverá ser fornecida solução de sacarose.</p> <p>TURNO NOTURNO: A solicitação da solução de sacarose deverá ser feita pelas equipes de nutrição clínica, enfermagem ou médica à SAH/HSJB da CONTRATADA.</p>

17) **DA DIETA ISENTA DE LACTOSE:**

	Fornecer uma dieta isenta de lactose.
--	---------------------------------------



OBJETIVO	
INDICAÇÃO	Pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Isenta de alimentos que contêm lactose.
OBSERVAÇÃO: O leite de soja ou leite 0% de lactose pode ser usado como opção; usar adoçante líquido quando necessário.	

18) **DA DIETA ISENTA DE GLÚTEN:**

OBJETIVO	Fornecer dieta isenta de glúten
INDICAÇÃO	Pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Isenta de alimentos que contêm glúten (trigo, aveia, malte, centeio, cevada e seus subprodutos).
OBSERVAÇÃO: Estudos mostram que a aveia não contém glúten, mas é contaminada com ele durante o processamento.	

19) **DA DIETA PARA INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA:**

OBJETIVO	Evitar deficiência e manter um bom estado nutricional, através de uma ingestão adequada de nutrientes; controlar o edema e o desequilíbrio eletrolítico, através do controle da ingestão de sódio, potássio e líquidos; evitar ou retardar o desenvolvimento de osteodistrofia renal, através do controle da ingestão de cálcio, fósforo, vitamina D e potássio.
INDICAÇÃO	Pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Com baixo teor de proteínas, hipossódica (2g NaCl de sal de adição), hipocalêmica (1 a 4g de potássio), hipofosfatêmica (800mg fósforo) e restrição de líquidos.
OBSERVAÇÃO: Pacientes com IRC não podem ingerir a fruta carambola, pois esta contém substância tóxica a estes pacientes; a quantidade de líquido a ser oferecida na dieta dependerá do estado ou fase da doença.	

20) **DA DIETA POBRE EM PURINAS:**

OBJETIVO	Reduzir os níveis de ácido úrico no sangue e urina; evitar a formação de cálculos;
INDICAÇÃO	Pacientes com nível de ácido úrico elevado, gota, litíase renal causada pelo ácido úrico.



CARACTERÍSTICAS DA DIETA	<p>Restrita em alimentos ricos em purinas. Ricos em purina (100 a 1000mg de nitrogênio purínico por 100g alimento): caldo de carne e de galinha, extrato de carne, molhos à base de carne, vísceras (moela, coração, fígado, rim, miolos, língua), bacon, cabrito, carneiro, galetto, peru, porco, coelho, pato, ganso, embutidos, sardinha, arenque, anchova, manjuba, mexilhão, cavala, ovos de peixe, levedura de cerveja, vitela.</p> <p>Moderados em purina (9 a 100mg de nitrogênio purínico por 10 carnes, pescados, mariscos, feijão, aspargos, favas, lentilha, ervilha, grão de bico, cogumelo, espinafre e couve-flor. Pobres em purina (conteúdo insignificante de purinas): cereais, pão branco, biscoito, frutas, verduras - exceto as acima citadas, azeitona, leite e derivados, ovos, chocolate, chá, café, azeite, margarina, manteiga, refrigerante, conserva, vinagre.</p>
---------------------------------	--

21) DA DIETA POBRE EMOXALATO:

OBJETIVO	Evitar a formação de cálculos renais. Indicação: pacientes com litíase renal causada pelo oxalato de cálcio.
INDICAÇÃO	A ingestão média de oxalato da dieta é de aproximadamente 150mg/ dia. Evitar alimentos que contêm elevados teores de oxalato (> 600mg de oxalato) como: espinafre, beterraba, cacau.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Na litíase renal é aconselhável manter o equilíbrio entre as ingestões de cálcio e oxalato durante as refeições, evitando a restrição de cálcio (a redução de cálcio pode induzir a hiperossalúria secundária); adequar à ingestão de proteína animal; evitar alimentos ricos em purinas e a ingestão excessiva de sal; a ingestão de potássio deve ser estimulada; suplementos de vitamina C devem ser usados com cautela e aumentar a ingestão de líquidos para produzir pelo menos 2l de urina/ dia (CUPARI,2002).

22) DA DIETA PARA FENILCETONÚRIA:

OBJETIVO	Evitar o acúmulo de fenilalaninaséica.
INDICAÇÃO	Crianças com fenilcetonúria.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Dieta que ofereça alimentos com baixo teor de fenilalanina, porém esta dieta deve estar em quantidade suficiente para evitar síndrome carencial por se tratar de um aminoácido essencial. Retiram-se da dieta alimentos ricos em proteína vegetal e animal e isenta de alimentos ricos em fenilalanina (fermento biológico, coco, banana seca, todas as leguminosas, leite e derivados, todos os tipos de carnes e ovos).
OBSERVAÇÃO: A dieta deve ser suplementada com fórmulas metabólicas, que consistem em uma mistura de aminoácidos isenta de fenilalanina, utilizada para suprir a necessidade de proteína da dieta.	

23) DA DIETA PARA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

	Evitar as reações alérgicas provenientes da ingestão de proteínas do
--	--



OBJETIVO	leite de vaca, sendo mais frequentes os sintomas do trato gastrointestinal, trato respiratório e pele. As manifestações clínicas incluem urticária, prurido, vômito, diarreia, náusea, dor abdominal, angioedema, broncoespasmo e constipação intestinal, dentre outras. Indicação: pacientes com suspeita ou alergia à proteína do leite de vaca. Além das proteínas do leite de vaca, alguns pacientes podem desenvolver alergia às proteínas da soja e da carne vermelha, que nestes casos devem, também, ser retiradas da dieta..
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Isenta de lactose, caseína, caseinato, leite, proteína do leite, soro de leite, queijo, manteiga, margarina, coalhada, iogurte, nata, coalhada, creme ou creme de ovos, carnes vermelhas.
OBSERVAÇÃO: Há fórmulas específicas para substituir o leite de vaca (extensamente hidrolisada ou parcialmente hidrolisada), que devem ser prescritas a critério do nutricionista responsável.	

24) **DAS DIETAS ESPECIAIS QUANTO AO PREPARO DE EXAMES**

24.1- **ENDOSCOPIAS/ECOGRAFIAS:**

EXAME PELA MANHÃ	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero até a realização do mesmo.
EXAME A TARDE	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo. No dia do exame o paciente poderá receber apenas chá no desjejum e ficará de zero até realização do exame.

24.2- **US ABDÔMEN SUPERIOR E TOTAL:**

EXAME PELA MANHÃ	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero 30 minutos antes da hora do exame.
EXAME A TARDE	Pela manhã desjejum com suco ou chá ou água de coco + biscoito água e sal ou maisena + fruta. Não almoçar. Ficar de dieta zero 4 horas antes do horário do exame.

24.3- **US PÉLVICO/RINS E VIAS URINÁRIAS:**

Na véspera do exame o jantar será uma dieta branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo (sem leite e derivados e sem flatulentos), ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero até a realização do mesmo.

24.4- **COLONOSCOPIA:**

EXAME PELA MANHÃ	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero até a realização do mesmo.
EXAME A TARDE	Na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo. No dia do exame o paciente poderá receber chás, sucos coados, bebidas isotônicas e água de coco até o exame.



24.5- **PESQUISA DE GORDURA NAS FEZES:**

OBJETIVO	Observar a presença de gordura nas fezes;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Consumir 250g de gordura por dia (ex: uma colher de sopa de azeite de oliva em cada refeição). Tempo de preparo: 3 (três) dias (a coleta ocorrerá no 4º dia).

24.6- **PESQUISA DE GORDURA NAS FEZES:**

OBJETIVO	Observar a presença de hemácias nas fezes;
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Alimentos proibidos: carnes de qualquer tipo, beterraba, rabanete e tomate. Tempo de preparo: durante os 3 (três) dias que antecedem o exame. Curva de Tolerância à Glicose, observar a resposta glicêmica.
DESJEJUM	1 porção de cereais com leite + 2 fatias de pão com margarina ou queijo prato + 1 xícara de café com leite (ou leite puro) com 2 colheres de sobremesa de açúcar + 1 fruta.
ALMOÇO OU JANTAR	1 porção de carne + 1 porção de salada + 1 porção de vegetais cozidos + 1 fatia de pão ou 2 colheres de sopa de arroz + 2 porções de doce caseiro. Tempo de preparo: durante os 3 (três) dias que antecedem o dia do exame.

24.7- **CINTILOGRAFIA MIOCÁRDICA:**

OBJETIVO	Observar a presença de áreas isquêmicas.
CARACTERÍSTICAS DA DIETA	Alimentos proibidos: café, chá, chocolate, refrigerantes, bebidas alcoólicas e qualquer outro alimento que contenha cafeína. Tempo de preparo: 24 (vinte e quatro) horas antes do exame.



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA – PARTE IV
NORMAS GERAIS DA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

1.2) Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios:

<u>ELEMENTOS PARA A ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS:</u>	Fatores sensoriais como textura, sabor, core odor que normalmente condicionam a aceitação.
	Safra do alimento.
	Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida.
	Digestibilidade dos alimentos.
	Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.
	Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar: desta forma, se a salada for de alimentos cozidos a sobremesa deverá ser constituída obrigatoriamente de uma fruta.
	Restringir para pacientes preparações fritas bem como preparações à base de farinhas e outros carboidratos, portanto se a guarnição for massa ou farofa, a sobremesa não deverá ser doce, e sim fruta.
	Os cardápios das dietas hipossódica, branda, pastosa e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contra indicado só modificando a forma de preparo.
	O cardápio destinado à dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários, exceto nos dias em que for servido, cozido, feijoada, carne seca e embutidos quando deverá ser previsto outro prato principal para os pacientes. As frutas deverão ser a sobremesa de acompanhamento desses pratos.
	Incluir mensalmente no cardápio das refeições para funcionários e acompanhantes que se servirão no refeitório, "feijoada", durante os meses menos quentes de dezembro a junho. Esta preparação estará substituindo o feijão e o prato principal devendo ser acompanhado de farofa simples, salada crua, laranja ou abacaxi em rodela, além do arroz.
O cardápio diário do refeitório (almoço e jantar) para funcionários, acompanhantes e residentes, será constituído por duas opções de proteína, opção 1: carne vermelha, carne branca e opção 2: proteína texturizada de soja(PTS), ovo ou preparação a base de ovo; sendo que ovo e PTS não poderão ser oferecidas no mesmo cardápio.	
Para elaboração do cardápio destinado aos funcionários, deverá ser considerada existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixo sem um dia determinado da semana (por ex. plantão às terças-feiras, aos domingos, aos sábados, etc. evitando a repetição de alimentos e preparações nos mesmos plantões.	
Deverão ser planejados cardápios diferenciados, sem custos adicionais, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, X aniversariantes do mês para funcionários, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).	
• <u>OBSERVAÇÕES:</u>	

**SERVIÇO AUTÔNOMO HOSPITALAR**

Hospital São João Batista

RUA NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS, 235-COLINA-VOLTA REDONDA-RJ

CEP: 27.253-610 - CNPJ: 29.063.294/0001-82 - TEL.: (24) 3339-4242

e-mail: sah@hsjb.org.br - www.portalvr.com/hsjb



Processo	Folha
044/21	

- 1) Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante.
- 2) Os preços de outros alimentos "in natura" ou preparados e que não estiverem previstos nos anexos do edital, quando solicitado pelo SND da Unidade, não poderão, em nenhuma hipótese, ser maiores que os preços cobrados em qualquer estabelecimento comercial do Estado, conforme tabela dos órgãos fiscalizadores.
- 3) A cobrança de qualquer dieta, quando não consumida totalmente, deverá ser feita por refeição.
- 4) A estimativa do número total de refeições a serem servidas, poderá sofrer aumento ou diminuição na proporção de 25%, sem ônus para a empresa contratante.
- 5) O controle do número de refeições de funcionários será feito por um funcionário da Contratada e um funcionário designado pelo SND da Unidade logo após o término do horário da respectiva refeição.