IGH 11.06.19

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO | SUS | SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE | GOVERNO DE GOIÁS

CONTRATO Nº 2083/2019-HMI CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E CASA NOSSA RESTAURANTE LTDA

PROCESSO SELETIVO Nº 005/2019 – IGH/GO

RESUMO CONTRATUAL

TOMBO 2083.19 / HMI
VISTO
DATA 28 / 06 / 19

Das Partes

Contratante: Instituto de Gestão e Humanização – IGH

CNPJ: 11.858.570/0002-14

Contratado: Casa Nossa Restaurante LTDA

CNPJ: 14.159.366/0001-12

Do Objeto:

Prestação do serviço de alimentação e nutrição, conforme **Anexo I – Edital.**

Local de Execução do objeto:

Hospital Materno Infantil - HMI, situado à Rua R-7, s/n - St. Oeste, Goiânia - GO, CEP.: 74.125-090

Valor do contrato:

Item	Qtd.	V. Unit.	V. Mensal
Desjejum	9.633	6,00	57.798,00
Colação	1.974	5,01	9.889,74
Almoço	11.159	20,10	224.295,90
Lanche	7.634	6,00	45.804,00
Jantar	6.440	19,82	127.640,80
Ceia	2.638	6,00	15.828,00
Valor mensal estimado			**R$ 481.256,44**
Valor Anual estimado			**R$ 5.775.077,28**

Vigência:

04/06/2019 – 04/06/2020

Forma de pagamento:

Dia 20 (vinte) do mês subsequente ao início da prestação dos serviços;

Extinção contratual:

Por perda da gestão da unidade;

Por exclusivo critério de conveniência e oportunidade da Contratante, a qualquer tempo, mediante aviso prévio de 30 dias, sem que haja aplicação de multa ou pagamento de indenização de qualquer natureza.

CONTRATO Nº 2083/2019-HMI CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E CASA NOSSA RESTAURANTE LTDA

PROCESSO SELETIVO Nº 005/2019 – IGH/GO

O **Instituto de Gestão e Humanização – IGH,** CNPJ/MF nº 11.858.570/0002-14, com sede à Av. Perimetral, s/nº, Qd. 37, Lt. 74, Sl. 101, Setor Coimbra, Goiânia/GO, CEP.: 74.530-020, representado neste ato pelo **Dr. Paulo Brito Bittencourt**, Superintendente, Administrador e Advogado, portador do documento de identidade sob nº 03.542.155-07, emitido por SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob o nº 457.702.205-20, domiciliado em Salvador/BA, doravante denominado **Contratante**, e **Casa Nossa Restaurante LTDA,** pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 14.159.366/0001-12, com sede à Rua da Saúde, nº 53, Qd. E, Lt. 35, Lt. Jardm Santa Cruz, Centro, Lauro de Freitas/BA, CEP.: 42.703-630, representada neste ato pela **Sra. Ineildes Souza Santos,** CPF.: 974.826.505-63, doravante denominado **Contratado**, celebram o presente **Contrato nº 2083/2019-HMI,** mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS PREMISSAS

As seguintes disposições são premissas influentes e substanciais do presente instrumento:

§1º O **Contratante,** mediante **contrato de gestão Nº 131/2012,** firmado junto à **Secretaria da Saúde do Estado de Goiás,** se figura gestora da unidade de saúde indicada à cláusula segunda e necessita do presente objeto contratual, com vistas à preservação da qualidade no atendimento prestado aos pacientes;

I) O **contratado** declara ter conhecimento absoluto do instrumento disposto no parágrafo anterior.

§2º A presente contratação se realizou por meio do **processo seletivo unificado nº 005/2019-IGH/GO** com empresas credenciadas a prestar os serviços, tendo o Contratado oferecido melhor proposta;

§3º O **contratado**, através das tratativas do presente instrumento, declara interesse em assistir o **Contratante** em suas necessidades;

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

O presente contrato tem como objeto a **prestação do serviço de alimentação e nutrição** para assistir ao **Hospital Materno Infantil - HMI,** situado à Rua R-7, s/n - St. Oeste, Goiânia - GO, CEP.: 74.125-090, conforme **Anexo I – proposta de preço**.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO

O presente contrato vigorará, a partir da data da sua assinatura, **por 12 (doze) meses, entre 04/06/2019 e 04/06/2020,** admitindo-se a prorrogação à critério do **Contratante.**

Parágrafo Único: A prorrogação contratual ocorrerá obrigatoriamente por Termo Aditivo devidamente assinado pelas presentes partes.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR

Pela execução do objeto do presente contrato, o **Contratante** pagará consoante disposição a seguir:

Item	Qtd.	V. Unit.	V. Mensal
Desjejum	9.633	6,00	57.798,00
Colação	1.974	5,01	9.889,74
Almoço	11.159	20,10	224.295,90
Lanche	7.634	6,00	45.804,00
Jantar	6.440	19,82	127.640,80
Ceia	2.638	6,00	15.828,00
Valor mensal estimado			**R$ 481.256,44**
Valor Anual estimado			**R$ 5.775.077,28**

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

O pagamento da fatura ocorrerá no dia 20 (vinte) do mês subsequente ao início da execução do presente objeto contratual, devendo a **CONTRATADA** apresentar, até o 5º (quinto) dia útil do

mês subsequente, nota fiscal acompanhada do relatório de evidências e nota de faturamento, chancelados pela Diretoria Geral da unidade.

§1º A Nota Fiscal deverá ser acompanhada de certidões que comprovem regularidade fiscal do **Contratado** em âmbito Federal, Estadual e Municipal, Justiça do Trabalho, bem como das certidões que comprovem regularidade de contribuições relativas à FGTS e INSS;

§2º O **Contratado** compromete-se, no ato da emissão da Nota Fiscal, a efetuar a devida retenção de impostos, taxas e contribuições sociais, tais como ISS, PIS, COFINS, CSLL e IRPJ, ou dispensa de retenção quando regime de tributação diferenciado, bem como empresas optantes pelo simples nacional, "tributação unificada", ou sociedade uniprofissional devidamente regulamentada, bem como qualquer outro previsto em legislação tributária pátria, sob pena de imediata suspensão do pagamento da fatura;

§3º Nos casos de não apresentação dos documentos listados no parágrafo anterior até o dia 20 (vinte) de cada mês, o pagamento passará automaticamente para 10 (dez) dias após a apresentação dos documentos omissos, não cabendo ao **Contratado** qualquer acréscimo no valor, seja a que título for;

§4º O pagamento será efetuado somente mediante crédito em conta bancária de titularidade do **Contratado**, sendo vedada emissão de boletos;

§5º O **Contratado** declara possuir inteiro conhecimento de que os serviços prestados pelo **Contratante** integram o patrimônio do Estado de Goiás, razão pela qual, o Contratante não será responsável pela quitação de faturas emitidas após eventual rescisão do contrato indicado na cláusula primeira, parágrafo primeiro, do presente instrumento, devendo o **Contratado** promover a cobrança/execução proprietário do referido patrimônio, ou de qualquer outro que venha assumir a gestão da unidade de saúde em questão;

§6º O **Contratado** concorda em manter regularmente os serviços prestados, ainda que haja atraso em pagamento de fatura por prazo não superior a 60 (sessenta) dias;

§7º Para fins de faturamento será observada data do efetivo início da execução do objeto.

§8º Em atenção ao que dispõe o Regulamento de Compras e Contratações do **Contratante** aprovado pelo Estado de Goiás, o **Contratado** compromete-se a emitir a fatura, ou congêneres, constando expressamente o número do contrato de gestão, presente no §1º, Cláusula primeira, bem como respectivo termo aditivo vigente.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

Caberá ao **Contratado**, dentre outras obrigações legais e constantes do presente contrato:

a) Cumprir rigorosamente os termos da proposta comercial apresentada, presente na qualidade de **Anexo I**;

b) Permitir e facilitar a inspeção dos serviços, prestando todas as informações e apresentando todos os documentos que lhe forem solicitados;

c) Disponibilizar profissionais devidamente treinados e identificados para a execução dos serviços;

d) Realizar junto aos órgãos competentes, os registros necessários à execução dos serviços objeto do presente contrato;

e) Manter todos os empregados que prestam serviços com o esquema de imunização completo, segundo normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e normas da CCIH da unidade;

f) Comunicar ao **Contratante** sobre a eventual existência de problemas que possam interferir no andamento dos serviços contratados;

g) Assumir exclusivamente a responsabilidade pela manutenção da regularidade de documentos perante as esferas Federal, Estadual e Municipal, devendo pagar, nos respectivos vencimentos, os tributos e encargos, incidentes ou que venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre a prestação do serviço objeto do presente Contrato, devendo

apresentar, de imediato, certidões de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, sempre que solicitado pelo **Contratante**, sob pena de suspensão do pagamento decorrente das obrigações contratuais;

h) Observar e fazer cumprir todas as normas legais relativas às atividades desenvolvidas, respondendo integralmente por quaisquer prejuízos ocasionados a pacientes e ao **Contratante** pela inobservância dessas obrigações;

i) Responder, exclusivamente, pelas ações e omissões de seus empregados e prepostos, indenizando pacientes e o **Contratado** por eventuais prejuízos que lhe forem ocasionados durante o período de vigência do presente contrato;

j) Atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o **Contratante**;

k) Respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos vigentes no **Contratante**, bem como atentar para as regras de cortesia no local onde serão executados os serviços;

l) Arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado ao **Contratante** e terceiros, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência do **Contratante** ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas imediatamente após a sua ocorrência;

m) O Contratado se compromete, no ato da emissão da Nota Fiscal, a efetuar a devida retenção de impostos, taxas e contribuições sociais, tais como ISS, PIS, COFINS, CSLL e IRPJ, ou dispensa de retenção quando regime de tributação diferenciado, bem como empresas optantes pelo simples nacional, "tributação unificada", ou sociedade uniprofissional devidamente regulamentada, bem como qualquer outro previsto em legislação tributária pátria, sob pena de imediata suspensão do pagamento da fatura.

n) O **Contratado** declara ser única e exclusivamente responsável por quaisquer obrigações de natureza cível, trabalhista, previdenciária e social, que sejam ou venham a ser relacionados, direta ou indiretamente, aos profissionais a serviço do presente contrato, desde que contratados pelo **Contratado**.

o) Prestar a devida garantia para produtos e serviços não-duráveis e duráveis, quando aplicável.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Caberá ao **Contratante**, às suas expensas, dentre outras obrigações legais e ou constantes do presente contrato:

a) Remunerar o **Contratado**, na forma estabelecida nas Cláusulas quarta e quinta;

b) Promover as facilidades necessárias para o livre acesso dos profissionais do **Contratado** às suas instalações, se necessário, desde quando devidamente identificados;

CLÁUSULA OITAVA – DAS MULTAS

O não cumprimento das cláusulas pactuadas no presente contrato, nas condições gerais contratuais, nas normas de segurança higiene e medicina do trabalho, bem como nas normas de segurança patrimonial, gerará multa de 2% (dois por cento) sobre o motivo que ensejou o descumprimento, conforme disposições a seguir:

§1º As multas são cumulativas, não podendo ultrapassar a 20% (vinte por cento) do valor global do contrato.

§2º As multas serão cobradas por ocasião do pagamento da primeira fatura que for apresentada após sua aplicação.

§3º As penalidades estabelecidas nesta cláusula não excluem quaisquer outras previstas nesse contrato, na Cláusula décima terceira, nas normas de Segurança Industrial, Higiene e Medicina do Trabalho e Normas de Segurança Patrimonial, bem como a responsabilidade da **Contratada** por perdas e danos que causar à **Contratante** em consequência de inadimplemento das cláusulas pactuadas.

CLÁUSULA NONA – DA PARALISAÇÃO DOS SERVIÇOS

Na hipótese de ocorrer paralisação dos serviços do **Contratado**, fica autorizado ao **Contratante** a contratação de outra prestadora de serviços para realização do objeto contratual paralisado, desde que o **Contratado** seja notificado para regularizar a prestação de serviços e não a faça em até 24 (vinte e quatro) horas.

§1º O disposto no caput não se aplica na hipótese de inadimplemento do **Contratante** por mais de 60 (sessenta) dias.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO RESSARCIMENTO

O **Contratado** se obriga a reembolsar o **Contratante** em todas as despesas que este adquirir decorrentes de:

a) Reconhecimento judicial de indenização administrativa ou reconhecimento judicial de titularidade de vínculo empregatício de seus empregados e/ou prestadores de serviços com o **Contratante;**

b) Reconhecimento judicial ou administrativo de solidariedade ou subsidiariedade do **Contratante** no cumprimento das obrigações previdenciárias e/ou fiscais do **Contratado;**

c) Indenização, inclusive a terceiros, em consequência de eventuais danos, materiais ou institucionais, causados pelo **Contratado** ou seus prepostos ou prestadores de serviços na execução de suas atividades;

d) Indenização, inclusive a terceiros, em consequência de eventuais danos ao meio ambiente e emissão de agentes poluidores causados pelo **Contratado** ou seus prepostos ou prestadores de serviço, seja por ação ou omissão;

e) Indenização pela necessidade de contratação de outra empresa para a execução do objeto previsto no presente contrato que tenha deixado de ser executado em face de paralisação das atividades do **Contratado**, ressalvada a hipótese indicada no §1º da cláusula nona.

Parágrafo único: Os valores em questão são reconhecidos desde já como devidos, líquidos e certos e passíveis de execução judicial para ressarcimento ao **Contratante;**

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO E TRANSFERÊNCIA.

Não é permitido ao **Contratado** subcontratar os serviços ora pactuados, bem como utilizar pessoas que não sejam seus profissionais.

§1º O **Contratado** não poderá transferir ou ceder, no todo ou em parte, os serviços contratados, salvo com autorização prévia por escrito do **Contratante**, regulando-se em cada caso a responsabilidade da cedente pelos serviços já prestados ou a prestar.

§2º o **Contratado** não poderá ceder ou dar como garantia, a qualquer título, no todo ou em parte, os créditos de qualquer natureza decorrentes ou oriundos do presente contrato, salvo com autorização prévia e por escrito do **Contratante**.

§3º Constará, obrigatoriamente, da autorização prévia, que o **Contratante** opõe ao Cessionário dos créditos as exceções que lhe competirem, mencionando-se, expressamente que os pagamentos ao cessionário estarão condicionados ao preenchimento pela cedente de todas as suas obrigações contratuais.

§4º Caso o **Contratado** infrinja quaisquer das disposições acima, ficará obrigado a indenizar pelos danos materiais e/ou morais causados ao **Contratante**.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA - DA RETENÇÃO

O **Contratante** poderá reter, mediante prévia notificação à Contratada para se manifestar em até 5 (cinco) dias úteis:

a) Em 20% (vinte por cento) da fatura mensal, como garantia, na hipótese de infração contratual e/ou prestação de serviço inadequada pelo **Contratado**, incluindo-se também as multas contratuais e quaisquer outros valores que porventura seja devido pelo **CONTRATADA** em favor do **Contratante**, ou ainda como forma de ressarcimento de possíveis prejuízos provocados pelo **CONTRATADA** e ou seus empregados.

b) Em 30% (trinta por cento) da fatura final, como garantia, na hipótese de infração contratual e/ou prestação de serviço inadequada pelo **Contratado**, incluindo-se igualmente as multas contratuais e quaisquer outros valores que porventura seja devido pelo **Contratado** em favor do **Contratante**, ou ainda como forma de ressarcimento de possíveis prejuízos provocados pelo **Contratado** e ou seus empregados.

c) A(s) fatura(s) em sua totalidade, na hipótese de não pagamento dos salários dos empregados do **Contratado** que prestem serviços para o **Contratante**, somente liberando os valores retidos na hipótese de adimplemento dos salários ou acordo entre as partes.

d) A(s) fatura(s), na hipótese de Reclamação Trabalhista, em que o **Contratante** figure como responsável principal, solidária ou subsidiária, de empregados ou prestadores de serviço da **Contratada**, até o limite dos valores reclamados na citada ação, somente liberando os valores retidos na hipótese de exclusão da lide ou acordo entre as partes.

e) A(s) fatura(s), na hipótese de ações judiciais, em que o **Contratante** figure como responsável principal, solidária ou subsidiária, oriunda de fatos praticados por empregados ou prestadores de serviço do **Contratado**, até o limite dos valores requeridos na citada ação, somente liberando os valores retidos na hipótese de exclusão da lide ou acordo entre as partes.

f) Os impostos da nota, quando necessário e amparado por lei.

§1º Os valores retidos de acordo com as alíneas 'a' e 'b' serão liberados após a assinatura do TRD (Termo de Recebimento Definitivo), descontadas multas e quaisquer outros valores porventura devidos pelo **Contratado** ao **Contratante.**

§2º Os valores retidos não sofrerão nenhum acréscimo, sendo liberados pelos valores históricos da retenção.

§3º Rescindido o contrato nos termos da Cláusula Décima-quinta, alínea 'a', perde a **CONTRATADA** a favor da **Contratante**, as importâncias retidas, além de responder pelas perdas e danos que resultarem da infração ou prestação inadequada do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – DA ANTICORRUPÇÃO

Na execução do presente contrato é vedado às partes e seus vinculados:

a) Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

b) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o presente Contrato;

c) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do presente Contrato, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;

d) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do presente Contrato;

e) De qualquer maneira fraudar o presente Contrato; assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº. 12.846/2013 ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis ("Leis Anticorrupção"), ainda que não relacionadas com o presente Contrato;

§1º A Contratada declara ter ciência que o custeio do presente contrato se dá única e exclusivamente através dos repasses realizados pela entidade pública ao passo que, TODOS os serviços a serem prestados à população deverão ser totalmente gratuitos, atendendo a política de universalização do acesso à saúde, conforme disposto na Lei nº. 8.080/1990 e na Portaria nº. 1.601/2011.

§2º Em decorrência da presente contratação, sob qualquer hipótese ou em qualquer situação, não se presumirá a eventual existência, ou se estabelecerá a presunção de qualquer vínculo societário e ou empregatício, ou obrigações de caráter trabalhista e previdenciário

entre as partes, por si, seus contratados, prepostos e ou empregados, e não serão fiadoras das obrigações e encargos trabalhistas e sociais uma da outra, cabendo a cada sociedade a exclusividade e responsabilidade por tais obrigações, inclusive nas esferas civil e penal;

§3º Cada parte responderá individualmente por quaisquer perdas e danos, materiais ou pessoais, oriundos de suas respectivas ações ou omissões, bem como dos profissionais a si vinculados, que venham a ser causados aos pacientes ou terceiros, sendo de responsabilidade exclusiva e indelegável da parte culpada e causadora do prejuízo responder perante terceiros e à parte inocente, nas hipóteses capazes de configurar imperícia, imprudência ou negligência, obrigando-se, a parte culpada a ressarcir à outra parte inocente, se esta vier a ser acionada por ação ou omissão da culpada e causadora do dano.

§4º A eventual tolerância a infrações a qualquer das cláusulas deste instrumento ou o não exercício de qualquer direito nele previsto constituirá liberalidade, não implicando em novação ou transação de qualquer espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – DA EXTINÇÃO

O presente contrato poderá ser extinto nas seguintes hipóteses:

a) Se qualquer das partes ceder ou transferir o presente instrumento a terceiros, sem a prévia anuência da outra parte, por escrito;

b) Se qualquer das partes se tornar comprovadamente insolvente, requerer recuperação judicial ou extrajudicial ou autofalência, ou tiver a sua falência requerida ou decretada;

c) Deixar, qualquer das partes, de cumprir, ou mesmo cumprir irregularmente, cláusulas contratuais, prazos e especificações;

d) Também será causa de rescisão motivada o inadimplemento contratual por descumprimento de quaisquer obrigações previstas nesse contrato, por quaisquer das partes, que não seja sanado no prazo estabelecido em notificação encaminhada nesse sentido pela parte lesada, prazo esse não inferior a 10 (dez) nem superior a 30 (trinta) dias.

e) Perda do direito de Gestão da unidade hospitalar pelo **Contratante**.

f) Na superveniência de caso fortuito, de força maior ou fato impeditivo à consecução dos objetivos sociais das partes, em razão de decisão judicial ou por ordem dos poderes públicos competentes, que inviabilizem a continuidade de execução do presente contrato.

g) Pelas partes, a qualquer tempo, mediante aviso prévio de 30 dias, sem que haja aplicação de multa ou pagamento de indenização de qualquer natureza.

Parágrafo Único: Em qualquer das hipóteses de encerramento do presente contrato será obrigação comum às partes a realização da devida prestação de contas, no prazo máximo de 30 (trinta) dias subsequentes, abrangendo os aspectos físicos e financeiros do relacionamento. Nesse sentido, será assegurado ao **Contratado** o direito ao recebimento da remuneração correspondente aos serviços efetivamente até aí prestados, não obstante o encerramento do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – DO FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Goiânia - GO como o único competente para o exercício e cumprimento dos direitos e obrigações decorrentes do presente instrumento, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, independentemente dos seus atuais ou futuros domicílios.

E, por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma para que se produzam seus efeitos jurídicos e legais.

Goiânia - GO, 04 de junho de 2019.

Dr. Paulo Brito Bittencourt
Instituto de Gestão e Humanização - IGH
Contratante

Sra. Ineildes Souza Santos
Casa Nossa Restaurante LTDA
Contratada

Dra. Haiane Ferreira
Analista Jurídica
OAB/BA: 38.767
igh Instituto de Gestão e Humanização

CONTRATO Nº 2083/2019-HMI CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E CASA NOSSA RESTAURANTE LTDA

PROCESSO SELETIVO Nº 005/2019 – IGH/GO

Anexo I – Edital

PROCESSO SELETIVO Nº 005/2019 – IGH/GO

O Instituto de Gestão e Humanização – IGH, pessoa jurídica de direito privado, Organização Social em Saúde, atual gestora do **HOSPITAL MATERNO INFANTIL – HMI**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120; **HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HUAPA**, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede Av. Diamantes, Quadra 2A, Setor Condomínio dos Arcos, Aparecida de Goiânia - GO, CEP 74.949-210; **MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL**, registrada no CNES sob o nº 2339080, com sede na Rua 230, s/n, Setor Vila Nova, Goiânia – GO, CEP 74.640-210, no uso de suas atribuições, torna pública a realização de Processo Seletivo Unificado para contratação de **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO,** conforme descrito neste Edital e seus anexos.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O Processo Seletivo Simplificado será regido por este edital, seus anexos e eventuais retificações;

1.2. O prazo de validade deste Processo Seletivo é de 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicação da homologação do resultado final no sítio do Instituto de Gestão e Humanização: http://igh.org.br/index.php/transparencia/resultado-de-editais/goias-1;

1.3. Ocorrendo vacância e necessidade de suprimento emergencial, no prazo de validade da seleção, poderão ser convocados os proponentes classificados, respeitando a ordem de classificação;

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar do presente Processo Seletivo tantos quantos interessados que atendam a todas as condições e exigências deste Edital;

2.2. Não será admitida a participação de empresas, na qualidade de proponentes, que:

a) Estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;

b) Estrangeiras que não funcionem no País;

c) Empresa suspensa de participar em licitações ou impedida de contratar com o Estado do Espírito Santo;

d) Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja

promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

e) Empresa que se encontre sob falência, recuperação judicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

f) Empresa que esteja cumprindo pena de interdição temporária de direito devido à prática de atividades lesivas ao meio ambiente, nos termos da Lei no 9.605/1998;

g) Empresa que esteja proibida, pelo Conselho Administrativo de Defesa Econômica (CADE), de participar de licitação junto à Administração Pública, nos termos da Lei no 8.884/1994.

h) Sociedades cooperativas de mão de obra;

3. DA REALIZAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO – SESSÃO PÚBLICA

3.1. As etapas deste processo seletivo ocorrerão em dia único, com a apresentação do envelope ÚNICO de Habilitação e Proposta de Preço para todas as unidades;

3.2. Não será permitida a apresentação de propostas para apenas uma ou duas unidades, devendo a proposta contemplar a totalidade dos serviços ofertados, sendo desclassificada a proponente que apresentar proposta parcial dos serviços objeto do presente processo seletivo.

3.3. O envelope, contendo os Documentos de Habilitação e a Proposta de Preços, deverá ser entregue à Comissão de Processo Seletivo, na data, endereço e horário abaixo especificados, onde será realizada a sessão pública de recebimento e abertura dos envelopes.

Prazo para apresentação de propostas: 21 de fevereiro de 2019;
Local: Escritório Regional do IGH – sala de reuniões, situado na Avenida Perimetral, nº 1650, Qd. 37, Lt. 64, Setor Coimbra, Goiânia/Goiás;
Horário: das 14:00h às 14:15h

4. DA IDENTIFICAÇÃO DOS ENVELOPES

4.1. O envelope deverá conter, além dos dados do proponente o endereçamento ao Instituto de Gestão e Humanização – IGH, da forma abaixo:

AO INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH
PROCESSO SELETIVO Nº 005/2019 – IGH/GO

5. DA HABILITAÇÃO

5.1. A etapa de Habilitação compõe-se de 03 (três) subetapas: Habilitação Jurídica, Qualificação Técnica e Regularidade Fiscal;

5.2. Para fins de Habilitação Jurídica, será exigida a seguinte documentação:

a) Cédula de identidade do representante legal da empresa;

b) Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato social em vigor, devidamente registrado, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;

c) Cartão de CNPJ (Comprovante de inscrição e situação cadastral);

d) Certidão Negativa de Recuperação Judicial e Falência emitida pelo Poder Judiciária com jurisdição da matriz do proponente.

5.3. Para fins de Qualificação Técnica, será exigida a seguinte documentação:

a) *Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito* público ou privado, que comprove que a empresa participante executou ou executa os serviços objeto deste edital e está apta para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características e quantitativos com o objeto do presente processo seletivo;

5.4. Quanto à Regularidade Fiscal, será exigida a seguinte documentação:

a) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativa ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

b) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;

c) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal.

d) Prova de regularidade relativa junto à Justiça do Trabalho através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.

5.5. Os documentos poderão ser apresentados em cópias sem autenticação, podendo a Comissão de Processo Seletivo solicitar, a qualquer tempo, documentos originais ou em cópias autenticadas;

5.6. A não apresentação da totalidade dos documentos exigidos no dia e hora acima citados, ou ainda a apresentação de documentos ou certidões vencidas, poderá ensejar a automática inabilitação do proponente.

6. DA PROPOSTA DE PREÇO

6.1. A proposta deverá ser apresentada nos termos exigidos neste Edital, redigida com clareza, em língua portuguesa, com prazo não inferior a 90 dias contados da data de apresentação, devendo ainda necessariamente:

a) Ser apresentada impressa e assinada;

b) Conter todos os itens técnicos de acordo com o Termo de Referência (Anexo I), com seus respectivos preços, inclusive todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Processo Seletivo;

c) Conter as especificações técnicas dos serviços e eventuais equipamentos de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas da oferta;

d) Deverá ser apresentada proposta única para todas as unidades, conforme *modelo de planilha de preços do Anexo II, sendo vedada a apresentação de* preços de forma individualizada por unidade;

e) As propostas de preços que divergirem do modelo do Anexo II serão desclassificadas.

6.2. A Proposta de Preço deverá conter ainda a identificação da empresa proponente, com a indicação do:

a) Nome empresarial;

b) CNPJ;

c) Endereço completo, inclusive CEP;

d) Telefone;

e) Endereço eletrônico.

f) Declaração de total conhecimento e concordância com os termos deste Edital e seus anexos;

g) Quaisquer outras informações afins, imprescindíveis para a correta análise da proposta;

6.3. Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com este Edital.

7. DO JULGAMENTO E ANÁLISE

7.1. Serão classificadas as propostas que estiverem de acordo com os critérios de avaliação constantes deste Processo Seletivo.

7.2. Serão desclassificadas as propostas de preços:

a) Que não atendam às exigências deste Processo;

b) Que não apresentem os documentos conforme solicitados no item 04 deste Edital;

c) Com preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, entendendo como inexequível proposta com valor inferior à 30% da segunda menor proposta apresentada;

7.3. Será considerado "melhor preço" proposto àquele que resultar no menor valor GLOBAL para execução dos serviços ora selecionados, observadas, inclusive, a melhor técnica proposta;

7.4. O IGH se reserva ao direito de realizar, se necessário, eventual negociação para obtenção de condições mais vantajosas, junto às empresas classificadas, a qual será enviada ao e-mail constante da proposta apresentada;

7.5. A obtenção de propostas substitutivas mais vantajosas importará na obrigatoriedade de sua apresentação escrita e assinada pelo Proponente, não *cabendo qualquer direito de reclamação às demais proponentes.*

8. DA PUBLICAÇÃO DO RESULTADO

8.1. O IGH publicará somente em seu website institucional o resultado do processo seletivo:
http://igh.org.br/index.php/transparencia/resultado-de-editais/goias-1

9. DO PRAZO PARA RECURSO

9.1. Após a publicação de resultado, será concedido prazo de 02 (dois) dias úteis para interposição de recurso escrito e encaminhado para o e-mail processoseletivo@igh.org.br, contendo a qualificação das partes e razões recursais, sendo este julgado pela Comissão de Processo Seletivo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, e publicada no website institucional:
http://igh.org.br/index.php/transparencia/resultado-de-editais/goias-1

10. DO CONTRATO

10.1. As obrigações decorrentes do presente processo seletivo serão formalizadas através da assinatura de contrato de prestação de serviços INDIVIDUALIZADO COM CADA UNIDADE, do qual fará parte, independentemente de transcrição, do presente Edital, seus anexos e a proposta do proponente vencedor, no que *couber;*

CONTRATO Nº 2083/2019-HMI CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E CASA NOSSA RESTAURANTE LTDA

PROCESSO SELETIVO Nº 005/2019 – IGH/GO

10.2. O preço global ofertado e homologado será dividido entre as 3 unidades administradas pelo IGH (HMI, HUAPA, MNSL), conforme disposto na Portaria INTERSECRETARIAL – SES/AGR/CGE Nº 01, de 3 de novembro de 2014.

10.3. O rateio do preço global, atualmente, e conforme os repasses de cada unidade, será na seguinte proporção: HMI – 64%; HUAPA – 25%; MNSL 11%, podendo variar no decorrer do contrato, em razão de eventual alteração dos repasses para cada unidade, o que deverá ser comunicado à empresa vencedora do processo seletivo.

10.4. Após a homologação do resultado final do processo seletivo, o proponente vencedor será convocado por escrito, para, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, retirar, assinar e devolver o instrumento contratual;

10.5. ***VALOR DE REFERÊNCIA***: *R$ 617.291,84 (seiscentos e dezessete mil, duzentos e noventa e um reais e oitenta e quatro centavos)*

11. DISPOSIÇÕES GERAIS:

11.1. É assegurado ao IGH o direito de revogar ou anular, no todo ou em parte, o presente processo seletivo, dando ciência aos proponentes, mediante publicação no website http://igh.org.br/index.php/transparencia/resultado-de-editais/goias-1;

11.2. É facultado ao IGH, em qualquer fase do presente processo seletivo, promover diligências com o fim de esclarecer ou complementar a instrução do processo;

11.3. As decisões referentes a este processo seletivo deverão ser comunicadas aos proponentes mediante publicação no website http://igh.org.br/index.php/transparencia/resultado-de-editais/goias-1, ou por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento, principalmente mediante o e-mail informado na proposta;

11.4. O IGH poderá, a qualquer tempo que anteceda a celebração do instrumento contratual e a seu exclusivo critério, cancelar o processo seletivo, sem justificativa, e sem que caibam aos proponentes quaisquer direitos, vantagens ou indenizações.

11.5. Os casos não previstos neste Edital serão decididos exclusivamente pelo Instituto de Gestão e Humanização – IGH.

Goiás, 7 de fevereiro de 2019.

Comissão de Processo Seletivo

Instituto de Gestão e Humanização – IGH

CONTRATO Nº 2083/2019-HMI CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E CASA NOSSA RESTAURANTE LTDA

PROCESSO SELETIVO Nº 005/2019 – IGH/GO

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

TERMO DE REFERÊNCIA

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no Hospital Estadual Materno Infantil Dr. Jurandir do Nascimento – HMI; Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA e Hospital Estadual e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – HEMNSL.

DOS SERVIÇOS:

Atender às necessidades dos hospitais supracitados quanto ao fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados (pela alta direção).

A prestação de serviços de alimentação e nutrição engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, água mineral, gás GLP, recebimento, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, dietas enterais, suplementos e módulos alimentares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, assim envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de refeições/dietas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme o padrão de alimentação estabelecida em cardápios, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

Nas Unidades em que não houver áreas para preparo e manipulação de alimentos, a prestação de serviços de nutrição e alimentação, objeto deste Termo de Referência, realizar-se-á nas dependências da CONTRATADA, devendo ser assegurado uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas nas dependências das unidades. A CONTRATADA ainda poderá utilizar uma cozinha piloto, fora das dependências da CONTRATANTE, para fornecimento das refeições, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o acondicionamento em hot-box e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária.

O fornecimento, pela CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, gás GLP, entre outros), mão de obra especializada (operacional e administrativa), em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

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

- Planejamento e programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápio quinzenal ou mensal para servidores e pacientes - prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos "per capta" e frequência de utilização;
- Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Planejamento e programação de aquisição de gás utilizado na preparação das refeições;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo e controle de temperatura desses gêneros;
- Seleção, pré-lavagem e higienização, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos;
- Expedição, transporte, distribuição e porcionamento adequados das refeições aos comensais dentro das condições exigidas pela legislação sanitária; Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos alimentares descartados pelos pacientes, após cada refeição;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
- Afixação, no hall do refeitório do cardápio semanal e relógio de ponto para controle de refeições distribuídas com controle nominal por refeição;
- Apresentar controle nominal e informatizado de todas refeições distribuídas aos pacientes, acompanhantes, colaboradores e dos autorizados pela alta direção à CONTRATANTE e órgãos fiscais;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias;
- Adequadas, acondicionadas, distribuídas e transportadas em equipamentos auxiliares condizentes ao tipo de serviço;
- A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista com registro no Conselho competente, cujas funções abranjam o desenvolvimento de todas as atividades técnico - administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética;
- O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes;
- Os serviços deverão ser prestados dentro dos critérios recomendados, com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente de acordo com a necessidade da unidade;
- A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, sob a fiscalização da CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

- Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos e tabus alimentares regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa *forma, atendimento adequado;*
- As refeições deverão estar acondicionadas adequadamente, garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos até a sua distribuição em balcões apropriados (self service quente e frio);
- As amostras da alimentação a serem servidas deverão ser separadas diariamente em recipientes apropriados e mantidos lacrados sob temperatura ideal e de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
- Deverá ser elaborado um cronograma bacteriológico/microbiológico da alimentação e da água a ser fornecido mensalmente, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares; Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação, a apresentação e adequação das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado;
- Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, o nutricionista da CONTRATADA, deverá elaborar um diagnóstico de situação inicial e apresentar à fiscalização da CONTRATANTE o Manual de Boas Práticas de Manipulação dos alimentos, o qual deverá ser entregue nos 3 (três) primeiros meses da execução dos serviços ao nutricionista da CONTRATANTE e atualizado anualmente ou conforme demanda.;

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS:

Executar e prestar os serviços nas dependências dos hospitais, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos sábados, domingos e feriados;

Caso as unidades não ofereçam condições para elaboração das grandes refeições, a CONTRATADA obrigar-se-á a produzi-las em local de sua propriedade e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o acondicionamento em hot-box e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária;

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

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

Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso; Fazer a manutenção preventiva, corretiva,

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

calibrações com anotações de responsabilidade técnicas (emissão de laudos), substituindo os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção;

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

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

Manter as condições higiênico sanitárias das instalações no armazenamento e preparo das refeições;

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

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

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

Nos casos de fornecimento de dietas enterais e fórmulas lácticas, garantir controle de qualidade na manipulação e distribuição;

Fazer controles de pragas com apresentação de relatórios e/ou laudos;

Manutenção do sistema escamoteável dos ralos, telas das janelas, portas ajustadas aos batentes, limpeza diária das grelhas no piso.

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

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Responsabiliza-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e *outros*;

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

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

Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (câmera fria, geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos);

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

Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial dos hospitais;

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

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

Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e *produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço;*

Pela higienização, identificação conforme política de identificação da CONTRATANTE e distribuição das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais aos pacientes, de acordo com técnicas estabelecidas pela CONTRATANTE, utilizando a mesma mão de obra empregada na distribuição das refeições;

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

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

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

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

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

O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, utensílios, da água, dietas enterais, SWAB das mãos e orofaringe dos manipuladores deverá ser realizado MENSALMENTE e sempre que for solicitado pelos hospitais, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação *in loco;*

Manter o registro das medições (controle de temperatura) realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos - recebimento, manipulação e *distribuição em planilhas próprias e de fácil acesso e com assinatura do* responsável;

Deverá garantir a distribuição de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelos hospitais dentro dos horários de distribuição de refeições para garantia da qualidade microbiológica;

Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pela CONTRATANTE para os colaboradores, com entrega até 30 minutos após o horário de encerramento do refeitório, obedecendo toda a composição do cardápio do dia;

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

Fornecer sachês de sal, açúcar, adoçante, azeite, margarina, margarina sem sal, manteiga de leite, vinagre e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores;

Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiqueta de acordo com a política de identificação da CONTRATANTE;

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

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

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO:

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

Apresentar documentação de fichas técnicas e FISPQ de todos os produtos químicos utilizados aprovadas pela SCIH dos hospitais da CONTRATANTE;

Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios), de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, desengordurante, detergente neutro, biguanida com quartenário de amônia, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e SCIH dos hospitais da CONTRATANTE;

Fornecer diluidores para os produtos químicos;

Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras;

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

Utilizar na complementação da higiene das mãos sabonete líquido e soluções Antissépticas tais como álcool 70% em gel ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde contendo dispenseres adequados;

Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência;

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

Limpeza periódica da caixa de gordura;

Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO A SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA:

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

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA:

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

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

Caberá à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários;

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

Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento dos hospitais onde serão prestados os Serviços;

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

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

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

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

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

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

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

Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários com fotografia recente em serviço nas dependências dos hospitais pertencentes à CONTRATANTE;

Afastar imediatamente das dependências dos hospitais qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.

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

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

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

A não apresentação desses comprovantes poderá acarretar na retenção dos créditos da CONTRATADA

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

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS:

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

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

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

A utilização de veículos para o transporte de alimentação também é OBRIGATÓRIA para os hospitais que dispõem de pavilhões asilares.

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

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

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

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

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

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

A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60 º C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/0

Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS - 15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99;

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

A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

inferiores a 10 ºC por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e *para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 ºC, não* ultrapassando 6 ºC, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS -15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de10/03/99.

Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados com material de isopor com quatro divisórias e sopeira retangular com capacidade para 600 ml de isopor revestido com filme plástico.

A sobremesa deve ser servida separadamente em material que atenda o per capita em pote descartável com tampa que garanta vedação.

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

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

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

Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelos hospitais;

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

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

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

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

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

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

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

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

QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS:

É vedado o atendimento ambulatorial aos pacientes dos hospitais pela Nutricionista da CONTRATADA

A CONTRATADA deverá complementar sob as suas próprias expensas, todos os equipamentos (geladeira, forno elétrico, refresqueira e balcão térmico) e utensílios necessários a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência

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

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

DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

A empresa deverá apresentar o seu registro e dos seus responsáveis técnicos no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

O prazo para a execução e de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante termos aditivos, limitados ao período de vigência dos contratos de gestão – SES/GO.

DA HABILITAÇÃO

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Alvará de funcionamento expedido pela prefeitura para cede ou filial contratada, como prova de regularizada junto ao município de atuação.

DOCUMENTAÇÕES DA CONTRATADA:
Alvará sanitário vigente;
Licença de funcionamento aprovado pela prefeitura;
Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e Registro de Execução do POP descrito e Listas de Capacitações;
PGRSS;
PPRA; PCMSO; ASO; Cartão de Vacinação;
Ficha Técnica dos Produtos Químicos;

DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Lei Federal n°. 10.741, de 01/10/2003.

Portaria CVS nº. 15, de 07/11/1991.

Portaria CVS nº. 06, de 10/03/1999.

RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA.

RDC nº. 259, de 20/09/2002 - ANVISA.

RDC nº. 275, de 21/01/2002 - ANVISA.

RDC nº. 12, de 02/01/2002 - ANVISA.

Lei nº. 8.069, de 13/07/90.

CARDÁPIO – REGRAS GERAIS:

Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros em geral, a sazonalidade, qualidade, procedência, idoneidade, validade e marca renomada na praça dos produtos alimentícios, com os respectivos consumos per capta e freqüência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo;

Os fornecedores de gêneros alimentícios devem atender à política de Qualificação e Avaliação dos fornecedores adotada pela ONA – Organização Nacional de Acreditação;

Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios dentro dos padrões exigidos pelo método AQPC – *Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio e submetidas a cálculos* nutricionais de macro e micronutrientes;

Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, sempre que solicitado, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o nutricionista da CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no contrato;

A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA que deverá possuir fichas técnicas de preparação de fácil acesso para o cozinheiro;

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

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

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

Como forma de segurança alimentar, os aditivos das preparações (sal, açúcar, vinagre, azeite e adoçante) de dietas deverão ser fornecidos na forma de saches para pacientes e acompanhantes, os quais devem ser adquiridos em comum acordo com os nutricionistas da CONTRATANTE;
Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes com padrão alimentar que tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

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

Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências dos hospitais pertencentes à CONTRATANTE;

Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo, dieta para glicogenose, intolerância à lactose, intolerância ao glúten e outras, mediante solicitação da CONTRATANTE para pacientes, acompanhantes e colaboradores (com apresentação de laudos comprovando as restrições alimentares);

Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção para o prato proteico do cardápio das grandes refeições, visando ofertar opção aos colaboradores com preparações a base de ovos, proteína de soja ou grãos;

DESCRIÇÃO DAS DIETAS GERIAS E DIETAS ESPECIAIS:

Dieta Líquida Restrita ou Líquida de Prova

Composta de líquidos claros, coados, mínimos em resíduos, com fracionamento seis vezes ao dia, volume de 200 a 300 ml por etapa/refeição.
Indicação
É indicada no preparo de determinados exames, pré e pós-cirúrgicos, após período de alimentação intravenosa, durante infecções graves, diarréia aguda, antes e depois de procedimentos diagnósticos, após longos períodos em jejum, geralmente utilizada por 2 a 3 dias em virtude de seu reduzido valor nutritivo e inadequação nutricional.

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Alimentos Indicados
Água, água de coco, infusões sem adição de açúcar ou dextose (chás claros – *camomila, erva cidreira, chás de frutas ou casca de frutas, etc.*), *sucos de caju* coado sem adição de açúcar; caldo de carnes com legumes ralo e coados 2 a 3 vezes.
Alimentos Contra-indicados
Leite e derivados, café, chá-mate, chás de coloração escura; Carnes de todos tipo - exceto os respectivos caldos, ovos, hortaliças - com exceção do caldo, bebidas carbonatadas; geléia de mocotó, gelatina, sorvetes ou picolés, condimentos com exceção do sal, leguminosas e cereais com exceção dos caldos.

DIETA LÍQUIDA GELADA

Composta de líquidos homogêneos, batidos em liquidificador, não são coados, com oferta de alimentos resfriados ou gelados.
Indicação
É indicada para pacientes com abcesso na região da boca e/ou com edema facial.
Alimentos Indicados
Água, sorvetes, água de coco, infusões com ou sem adição de açúcar ou dextose gelados, sucos de frutas com ou sem adição de açúcar; leite enriquecido com frutas e resfriados, creme de frutas resfriados, caldo ou sopas ou escaldados ou canja de carnes com legumes batidos e resfriados.
Alimentos contraindicados
Alimentos com temperatura elevada, alimentos com grumos ou pedaços, alimentos sólidos ou de difícil deglutição.

DIETA LÍQUIDA COMPLETA

É aquela que reduz o tempo e trabalho digestivo dos alimentos consumidos e apresenta baixa viscosidade e fluidez. É composta de alimentos líquidos coados e de substâncias que em contato com o líquido se dissolvem, contém glicídios solúveis, proteínas solúveis e gelificadas, lipídios emulsificados. É pobre em fibras.
Indicação
Para pacientes incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldade de mastigação e deglutição, disfagia, lesões obstrutivas do trato gastrintestinal, pré e pós-cirúrgicos e anorexia.
Alimentos Indicados
Alimentos na consistência Líquida e coados, homogêncios. Cereais refinados e cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo, caldos e sucos, sopas liquidificadas e coadas, sucos coados (frutas), leite integral ou desnatado, bebidas lácteas, iogurte líquido, suplementos comerciais; Sopas ou caldos ou escaldados ou canja liquidificadas.

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Alimentos Contraindicados
Alimentos na consistência sólida ou com grumos, Condimentos picantes, *alimentos integrais, farelos, sementes, hortaliças cruas.*

DIETA LÍQUIDA PASTOSA
É constituída de preparações que contém líquidos e alimentos em suspensão, cujas partículas se encontram em suspensão ou emulsão, homogenias, resultando em líquido espessado. Deve ser isenta de resíduos celulósicos e tecido conjuntivo. É também chamada de líquida grossa ou de pastosa liquidificada.

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

Alimentos Indicados
Cereais refinados e cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo, *caldos e sucos, sopas liquidificadas, sucos de frutas não são coados, leite* integral e desnatado, bebidas lácteas, iogurtes, leite enriquecido com frutas, creme de frutas, suplementos comerciais; Ovos, aves, peixes, carne bovina acrescida a sopas liquidificadas que não são coadas e são grossas e homogêneas.

Alimentos Contraindicados
Alimentos sólidos, preparações com grumos ou pedaços, Condimentos picantes, sementes, hortaliças cruas e inteiras, frutas inteiras, queijos ricos e embutidos. Pães, biscoitos, pastelarias, bolos. Hortaliças folhosas cruas, brócolis, pepino, pimentão. Queijos. Carnes duras, crocantes, empadas e fritas.

DIETA PASTOSA
É aquela que inicialmente contém alimentos na forma de pasta, subdivididos, moídos e triturados e posteriormente, inclui vegetais e frutas tenras. É isenta de *resíduos celulósico e tecido conjuntivo.*

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

Alimentos Indicados
Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz e outros cereais; Purês de batata ou batata-doce ou cenoura ou ervilha; Suco ou creme de frutas e hortaliças. Frutas macias ou em forma de purê. Suco de frutas, leite, iogurte, pudim, manjar; Carnes, peixes e aves moídos ou desfiados, sem pele. Ovos mexidos moles ou pochê, gelatina, geleia.

Alimentos Contraindicados
Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Cereais secos, contendo passas, nozes e outras frutas oleaginosas, ou sementes. Hortaliças folhosas cruas. Hortaliças com sementes e/ou casca. Frutas com polpas (ex.: laranja, uva, abacaxi) que são difíceis de transformar em purê.

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Carnes duras, crocantes ou empanadas. Ovos fritos. Bacon, azeitona, coco. Condimentos picantes.

DIETA BRANDA

É assim chamada por não conter fibras ásperas, nem alimentos fortemente condimentados, a sua consistência é de mastigação e digestão facilitada. É similar à dieta normal, porém constituída de alimentos macios, isenta de folhas cruas, não necessariamente moídos ou triturados, apenas abrandados. Pobre em resíduos celulósico e tecido conjuntivo que podem ser modificados por cocção ou subdivisão.

Indicação

Alimentação de crianças e idosos, em casos de correção de alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrintestinal e como intermediária na progressão para a dieta normal.

Alimentos Indicados

Pães macios, pães de forma, bolinhos cozidos ou assados macios, biscoitos sem recheio e gordura, panquecas, cereais cozidos, arroz, massas em geral. Hortaliças todas cozidas. Frutas todas cozidas ou macias e picadas. Leite, iogurte e queijo pobres em sal e gorduras. Carnes com pouca gordura, ao molho, grelhadas ou assadas, picadas e cozidas ou moídas ou desfiadas. Purês, ensopados. Ovos mexidos, moles ou poché. Gorduras, óleos e açúcares todos, sem excesso.

Alimentos Contraindicados

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

DIETA LIVRE

Chamada também de dieta geral ou normal. É a dieta que fornece proporções adequadas dos diversos grupos de alimentos.

Indicação

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

Alimentos Indicados

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

Alimentos Contraindicados

Pães, cereais, arroz e massas ricos em gordura e açúcar (ex.: croissant, bolos recheados e com cobertura, folhados,). Hortaliças enlatadas com sal e/ou óleo.

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Frutas em conservas com calda de açúcar. Carnes ricas em gordura e sal, como os frios em geral (salame, mortadela, presunto).
Nota: observar que a evolução calórica se estabelece entre as dietas pastosa, branda e livre porque recebem os mesmos ingredientes e nutrientes, diferenciando apenas na consistência.

Mamadeiras para lactário:

TIPO DE REFEIÇÃO	DESCRITIVO	UNIDADE
MAMADEIRA SIMPLES	Preparações a base de fórmula láctea ou leites tipo A convencionais integrais ou não, percentual de diluição conforme demanda do paciente, adicionadas de cereais pré-cozidos ou não, com frutas ou vegetais/legumes/caldo purínicos adocicadas ou não, e distribuídas em volume conforme prescrição.	Mamadeira ou copo ou chuca autoclaváveis
MAMADEIRA ESPECIAL	Preparações a base de fórmulas lácteas ou fórmulas especiais leites tipo A não convencionais específicos, integrais, polimérico ou hidrolizados, à base de proteína de vaca ou soja, percentual de diluição conforme demanda do paciente, adicionadas de cereais pré-cozidos ou não, ou com frutas ou vegetais/legumes/caldos purínicos, acrescidas de módulos especiais adocicadas ou não e distribuídas em volume conforme prescrição.	Mamadeira ou copo ou chuca autoclaváveis

Refeição/Mamadas do lactário:

As fórmulas infantis, servidas em mamadeiras, deverão ser estéreis (diluídas em água fervida e filtrada, com manipulador treinado segundo o manual de boas práticas, previamente aprovado pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) e de acordo com a legislação vigente para manipulação de fórmulas nutricionais por via oral e enteral. O recipiente (mamadeira) deverá ser esterilizada, química e *termicamente, antes de cada distribuição, seguindo padrão de* diluição/desinfecção, tempo/temperatura, segundo legislação vigente (ANVISA), em volumes de 30ml a 240ml, conforme prescrição.

As mamadeiras, frascos de nutrição enteral e seringas para distribuição deverão estar devidamente identificadas através de rótulo, que será trocado a cada

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

horário, contendo informações conforme exigido da política de Identificação dos hospitais da CONTRATANTE. As mamadeiras prontas para distribuição deverão *estar em bom estado de conservação, esterilizadas, identificadas, tampadas e* acondicionadas em filme plástico/saco descartável transparente e distribuídas em caixas térmicas.

Compete à CONTRATADA o fornecimento de todo o material necessário à preparação das dietas/mamadeiras simples e/ou especiais - insumos (lácteos, não lácteos), cereais/massas, assim como os complementos para administração de dietas – mamadeiras, copos e chucas (mini mamadeira), assim como, a mão de obra para preparação das mesmas.

Deverão ter em estoque todos os insumos constantes no quadro abaixo:

DESCRIÇÃO (Fórmulas de partida e de seguimento)
Leites 1º semestre
Leites 2º semestre
Leite integral
Cereal de arroz
Cereal de milho
Multicereais
Aveia
Cremogema
Farinha láctea
Neston
Formulas destinadas a prematuros e ou especiais
Leite a base de soja
Leite sem lactose
Leite Pré

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Fórmula hidrolisada
Fórmula especial para erro inato de metabolismo
Material descartável
Frasco de 100 ml e de 300ml
Copos de 180 ml c/tampa
Copos de 300ml c/tampa Copos de 100ml c/tampa Talher completo descartável
Equipo para nutrição enteral, macro gotas e de bomba de infusão, gravitacional, universal, de uso único, atóxico, estéril isento de pirogenio e esterilizado a óxido de etileno, com registro no Ministério da Saúde.
Outros
Frutas diversificadas
Iogurte

Dietas Especiais

A) LAXANTE

Indicações:
Indicadas para prevenir ou corrigir a constipação.
Características:
Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal;
Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
Rica em fibras solúveis e insolúveis (20 a 35g/dia), a partir de frutas, verduras, hortaliça, em resíduos e tecido conjuntivo.
Preparações acompanhadas de líquido;
Macronutrientes:
Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotêica; Normolipídica;
***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperprotêica de acordo com o diagnóstico do paciente. Com adição de alimentos adicionados de lactobacillus ou modulação com mix de fibras, acréscimo de módulo de TCM ou módulo de probióticos.**
Preparações Indicadas:

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com *casca, acerola, maracujá, cupuaçu, graviola.*
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
Leite e derivados integrais.

Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).
Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.

Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, *oleaginosas (castanhas, amêndoas).*
Geléia de frutas, compotas de frutas.
Café e chás.

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

B) Dieta Constipantes ou Obstipante:

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

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

Fracionamento: 5 refeições ao dia (Desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)
Macronutrientes:
Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotêica; Normolipídica;
***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotêica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente, com adição de alimentos adicionados de lactobacillus, ou adição de módulo de fibra solúvel prebiótica ou módulo de probióticos.**
Preparações Indicadas:
Frutas e sucos: maçã, banana, goiaba, caju, pêra, pêssego, melão e limão.

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, beterraba, cebola, *batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca.*

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

Ovos, carnes vermelhas (máximo 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não).
Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite.
Geleia de frutas indicadas, compotas de frutas indicadas.

Café e chás.

Preparações contraindicadas:

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melancia, uva, manga.
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão,
Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, *cevada, trigo integral.*
Leite e derivados integrais.
Açúcar qualquer tipo, geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas, cremes e tortas em grande quantidade.

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

Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)
Macronutrientes:
Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotêica; Normolipídica;
***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotêica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.**
Deve ser restrita em 2 a 3 g de sódio (= 70 a 130 mEq)

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

É permitido acrescentar de 2 g sal (cloreto de sódio)/ dia na cocção de alimentos (máximo de 1g no almoço e 1g no jantar). Os demais micronutrientes podem ser *ajustados de acordo com a necessidade do paciente.*

Preparações indicadas:

Frutas e sucos (sem restrição de frutas): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buruti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.

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

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

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

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

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação (Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir).

Óleos, azeite, manteiga sem sal, oleaginosas (castanhas, amêndoas, etc.).

Geléia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas, açúcares com moderação.

Café e Chás.

Preparações contraindicadas:

Temperos completos, com excesso de sal.

Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.

Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.

Molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda)

Frituras; Salgadinhos.

Produtos em conserva (ervilha, milho, etc.).

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Temperos completos
Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados
Molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda)
Pães, massas e biscoitos contendo sal.
Frituras; Salgadinhos.
Líquidos em grande quantidade.
Produtos em conserva (ervilha, milho).

Hipocalórica e Hiperproteíca
Indicações:

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

Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

Macronutrientes:
Hipocalórica; Normoglicídica, Hiperproteíca, Normolipídica.
Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações Indicadas:
Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

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

Leite e derivados desnatados.
Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
Óleos, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
Frutas em passas em quantidades controladas
Chás e café

Preparações contraindicadas:
Frituras

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Açúcar, doces, refrigerantes e guloseimas, preparações com adição de açúcar.

Molho com base de óleos e gorduras.

Cereais, pães, farinhas, massas e biscoitos refinados.

Batata portuguesa, macaxeira, pupunha, açaí, tucumã, buriti

Leite e derivados integrais

Dieta Hipoglicemicante ou Para diabéticos
Para indivíduos com hiperglicemia, ou portadores de diabetes tipo 1 e tipo 2.
Características:
Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

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

Rica em fibras e proteínas
Macronutrientes:
Normocalórica,
Normoglicídica com seleção de açúcares simples. Rica em fibras.
Hiperproteíca,
Normolipídica, com exclusão de gorduras saturadas
***Observação: Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente**

Preparações Indicadas:
Frutas (não tem restrição no tipo de fruta, com restrição nas quantidades das porções): banana, maçã, goiaba, caju, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, graviola.
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (não tem restrição nos tipos, com restrição nas quantidades das porções): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, cará, inhame.
Leguminosas: Feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

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

Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana), e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos sem pele e sem gorduras).
Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
Óleos vegetais, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Café e chás

Preparações contraindicado:

Açúcar qualquer tipo (inclusive mascavo), geleia de frutas, sucos com elevado índice glicêmico, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé, chocolate, frutas em passas, preparações com adição de açúcar.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata portuguesa, macaxeira, mandioca.
Leite e derivados integrais.
Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados

Dieta Para Renal Conservador

Indicações:

Para indivíduos com insuficiência renal sem tratamento dialítico.

Características:

Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, de *acordo com a prescrição médica em prontuário.*

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

Rica em calorias e pobre em proteínas
Pobre em potássio e fósforo.
Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C

Macronutrientes:

Hipercalórica, Normoglicídica, Hipoproteíca, Normolipídica

***Observação: Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, com restrição de cloreto de sódio e alimentos fontes de fósforo e potássio.**

Preparações Indicadas:

Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino cru, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas.

Leguminosas cozidas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca, refinados ou integrais.
Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito sem pele e sem gorduras)

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação;
Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite.
Café (em pequenas quantidades – máximo de 50 ml/dia) e chás claros

Preparações proibidas e evitadas:
Frutas e sucos: Crus e não indicadas.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: Crus e não indicados ou conservados com sal.

Leguminosas sem cozinhar em 2 águas conforme indicado.

Cereais: não indicados e com sal.

Leite e derivados.

Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas (mais que 3 vezes por semana) e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), defumados, embutidos.
Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos.

Óleos e manteiga com sal e margarina trans.

Café em grande quantidade e chá preto.

Dieta Para Renal em Hemodiálise:

Indicações
Para indivíduos com insuficiência renal com tratamento dialítico.
Características
Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
Rica em calorias e proteínas;

Pobre em potássio e fósforo.

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

Macronutrientes:
Hipercalórica, Normoglicídica, Hiperproteíca, Normolipídica
Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, controlando na dieta níveis de potássio em 2.000 mg/dia, níveis de fósforo em até 800mg/dia.

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Preparações Indicadas:
Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas *cozidas*.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas.
Leguminosas cozidas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha
Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca.

Leite e derivados integrais;
Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana), e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito sem pele e sem gorduras).

Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação completa, caldo de carnes, caldo de legumes, sal, vinagre, curry.
Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans sem sal, manteiga de leite sem sal, azeite.

Café (em pequenas quantidades – máximo de 100ml/dia) e chás claros

Preparações contraindicadas:
Frutas e sucos: não indicadas (banana, laranja, mamão, melão, etc.) – ofertar máximo de 2 vezes/semana.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: não tem restrição.

Leguminosas sem cozinhar em 2 águas (desprezar água da primeira cocção).

Cereais: não indicados e com sal.

Leite e derivados em grandes quantidades (máximo de 2x/dia) e com sal.

Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), embutidos, defumados.
Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos com sal.

Óleos e manteiga com sal e de origem animal, margarina vegetal com sal;

Café em grande quantidade (máximo 100 ml/dia) e chá preto ou chás escuros.

Para Hepatopata com Encefalopatia:
Para indivíduos com hepatopatia com restrição de lipídeos, proteínas e cloreto de sódio na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias.

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

Macronutrientes:
Hipercalórica,
Hiperglicídica, rica em fibras.
Hipoproteíca, rica em aminoácidos ramificados;
Hipolipídica
Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente. Controle de cloreto de sódio de acordo com a nomenclatura de hipossódica leve, moderada e severa.

Preparações Indicadas:
Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.

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

Leite e derivados desnatados em quantidades controladas.

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

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
Frutas em passas.

Chá claro e café em quantidade controlada

Preparações proibidas e evitadas:
Leite e derivados e integrais em grandes quantidades.

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

Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, *óleos e gorduras animais*.

Para Hepatopata sem Encefalopatia

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

Características:
Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)
Macronutrientes:
Hipercalórica,
Normoglicídica
Hiperglicídica, rica em fibras;
Hipoproteíca,
Hipolipídica

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente. Controle de cloreto de sódio de acordo com a nomenclatura de hipossódica leve, moderada e severa.
Preparações Indicadas:
Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades *controladas*.

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

Leite e derivados desnatados.

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
Frutas em passas.
Chá claro e café em quantidade controlada
Preparações proibidas e evitadas:

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Leite e derivados e integrais.

Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.

Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais, manteiga de leite, margarina vegetal.

Para tratamento em Quimioterapia:

Indicações:

Para indivíduos em tratamento de quimioterapia ou oncológicos.

Características:

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

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

Rica em calorias e proteínas

Macronutrientes:

Hipercalórica,
Normoglicídica,
Hiperproteíca,
Normolipídica

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

Preparações Indicadas:

Frutas e sucos devem ser ofertados sem casca: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva sem casca, tucumã, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã, maracujá, cupuaçu, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: para serem consumidos cozidos ou refogados couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, cebola, pimentão, berinjela.

Leguminosas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): Feijão, ervilha, grão de bico, lentilha.

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

Leite e derivados sem lactose.

Ovos, carnes brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).

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

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

Café e chás.

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Preparações evitadas ou proibidas:
Frutas e sucos: consumidos com casca.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: consumidos com casca.

Enlatados e conservados em grande quantidade

Hipolipídica:
Indicações:
Para indivíduos com restrição de lipídios na dieta, com dislipidemias, colecistite, *pancreatite crônica.*
Características:
Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

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

Rica em calorias e proteínas

Macronutrientes:
Normocalórica;
Normoglicídica
Hiperglicídica, rica em fibras
Hiperproteíca
Hipolipídica
Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.
Preparações Indicadas:
Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.

Cereais: milho, pães e biscoitos integrais sem gordura, biscoitos água, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
Leite e derivados desnatados.

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

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

Óleo vegetal ou azeite em quantidades controladas.

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Frutas em passas.

Chá claro e café em quantidade controlada.

Preparações proibidas e evitadas

Leite e derivados e integrais.

Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.

Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais, margarina vegetal, manteiga de leite, creme de leite.

Sopa Para Pacientes
As sopas oferecidas aos pacientes devem ser servidas em embalagens adequadas para manter a temperatura ideal com capacidade para 400 a 500ml. As *sopas devem conter em sua composição no mínimo 2 (dois) tipos de legumes* e 1 (um) vegetal (batata doce ou batata inglesa ou inhame ou cará) além da proteína (carne vermelha ou branca) e um tipo de massa. Estas devem ser servidas aos pacientes acompanhadas de sobremesa e suco (no caso de dieta única). Eventualmente, quando necessário, também serão servidas para acompanhantes, obedecendo aos mesmos critérios. O horário para este serviço é de acordo com a rotina de cada unidade

Lanches Especiais
Com característica normoglicídica, normoprotéica, normolipídica, cujo líquido deverá ser servido em copo descartável (300ml) com acompanhamento de um alimento sólido (sanduíche ou tapioca ou cuscus), para pacientes pós-parto, doadores de sangue elactantes

Lanches Para Coquetel
COQUETEL TIPO 1 - Água mineral, sucos naturais, café, biscoito, doces, *salgados, mini pães e pastas variadas.*
COQUETEL TIPO 2 - Frutas variadas, água mineral, sucos naturais, café, salgados, doces, mini pães, pastas variadas, frios (queijo ricota e presunto a base de peru).

Nutrição Enteral
"Alimentação para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição química definida ou estimada, especialmente elaborada para uso por sonda ou via oral, industrializados ou não, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar".
Compete à CONTRATANTE o fornecimento dos insumos e acessórios complementares necessários à preparação deste tipo de alimentação, cabendo à CONTRATADA a preparação e distribuição das mesmas. O valor cobrado pela CONTRATADA deverá ser referente somente à preparação e distribuição.

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Dietas enterais fornecidas devem ser industrializada, nutricionalmente completa, sistema fechado, com infusão por bomba de infusão.
Fazer controle de estoque de dietas enterais.

Tipos de dieta

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, ≥ 60g de proteína/l, com fibras. Isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Sistema fechado de 500 mL; Dieta liquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, com fibras, 500 mL – Sistema fechado;

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, ≥ 60g de proteína/l, com fibras mistas. Isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Sistema fechado de 1L; Dieta liquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, com fibras, 1L – Sistema fechado;

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, ≥ 55g de proteína/l. Isenta de fibras, sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Sistema fechado de 1L. Dieta liquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, isenta de fibras, 1L – Sistema fechado;

Dieta industrializada enteral, liquida, polimérica, > 1,25kcal/mL, ≥ 55g proteína/L. Isenta de fibras. Sistema fechado de 500 mL. Dieta liquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, isenta de fibras, sistema fechado de 500 Ml;

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1,25kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, com fibras 100% solúveis. Isenta de lactose, sacarose e glúten. Sistema fechado de 1L. Dieta liquida, polimérica, hipercalórica hiperproteica, com fibras 100% solúveis. Sistema Fechado. 1L;

Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, liquida, > 1,25 kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolizadas. Sistema fechado de 500 mL. Dieta liquida, oligomérica, hipercalórica hiperproteica, sem fibra. Sistema fechado de 500 mL;

Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, liquida, > 1,25 kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolizadas. Sistema fechado. Dieta liquida, oligomérica, hipercalórica hiperproteica, sem fibra Sistema fechado. 1L;

Dieta industrializada enteral/oral, líquida, especifica para cicatrização, ≤1.25kcal/ml, > 60g de proteína/l, sem fibra, acrescido de arginina e micronutrientes importantes para cicatrização. Sistema fechado. Dieta liquida, para cicatrização, normocalórico, hiperproteico, sem fibras, 1L, sistema fechado.

Alimentação para Pacientes, Colaboradores e Acompanhantes

Tem por objetivo atender às normas vigentes do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), incluso na portaria interministerial de dezembro de 2006 e

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Secretaria de Segurança e Saúde do Trabalhador do MTE. As pequenas refeições deverão conter no mínimo 300 a 400 kcal para desjejum, lanches e *ceia e máximo de 600 a 800 cal para almoço e jantar com 6 % de NDPCAL sobre* o valor calórico total. O PAT foi instituído pela lei 6321/76 e regulamentada pelo decreto nº. 05 de 14/01/91, cujo objetivo é melhorar as condições nutricionais do trabalhador, prioritariamente os de baixa renda.

Incidência de Carne por Semana Almoço e Jantar

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

TIPO DE CARNES	PACIENTES	COLABORADORES	ACOMPANHANTES
Filé de peixe*	Conforme esquema alimentar *individualizado.*	1 vez ao mês	0
Peixe Inteiro/postas	0	2 a 3	0
Carne bovina (patinho/ lagarto/ coxão mole/ coxão duro).	1 a 2 vezes/semana	1 a 2 vezes/semana	1 a 2 vezes/semana
Carne para cozido (músculo/ acém/ paleta)	1 a 2 vezes/semana	1 vez/semana	1 vez/semana
Vísceras (fígado/ dobradinha/ coração)	0	0	0
Proteína texturizada de soja (como opção do prato protéico)	0	1 vez/semana	0
50% patinho moído ou músculo	1 a 2 vezes/semana	1 vez/semana	1 a 2 vezes/semana
Filé de peito de frango sem pele	3 a 4 vezes/semana	1 a 2 vezes/semana	1 a 2 vezes/semana

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Pertences para feijoada	0	1 a 2 vezes ao mês	0
Coxa e sobrecoxa de frango	2 a 3 vezes/semana	2 a 3 vezes/semana	2 a 3 vezes/semana
Suíno	0	1 a 2 vezes/semana	0

Composição Diária da Refeição: Almoço/Jantar

ALIMENTO	PACIENTE	COLABORADOR	ACOMPANHANTE*
Prato principal e opção*	1	1	1
Arroz branco	1	1	1
Feijão	1	1	1
Guarnição	1	1	1
Salada crua / cozida	1	1	1
Sopa / Canja / Caldo	1	-	1
Sobremesa	1	1	1
Suco de polpa de frutas	300 ml	300 ml	300 ml
Água potável, filtrada e fervida	QS	QS	QS

*% Diariamente será servido um prato principal (PP). Além do prato protéico, servir opção visando atender os pacientes, colaboradores e acompanhantes vegetarianos.
*% O colaborador ou acompanhante portador de alguma patologia com restrições a alguns alimentos deverá apresentar a prescrição médica ao nutricionista da contrada para as devidas providencias e modificações no cardápio.
*As refeições dos acompanhantes serão de acordo com cardápio, sendo possível a substituição de refeição por sopa, canja ou caldo.

Composição diária de Lanches (manhã/tarde/noite)
Tabela. Frequência mínima mensal de oferta dos alimentos/preparações nos lanches

COMPOSIÇÃO DO LANCHE	Paciente (manhã/ tarde/Noite)	Colaborador (manhã/ tarde/Noite)

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Serão servidos em garrafas previamente higienizadas e sanitizadas, conforme normas e procedimentos de limpeza e seguindo a proporção mínima:
Café simples mínimo de 50g de pó/litro e 100 a 200g /litro de açúcar.
Café com leite: 25ml/litro de café, leite em pó integral 100 a 200g/litro, açúcar 100/200g/litro.
As garrafas térmicas utilizadas deverão ser lavadas e higienizadas adequadamente para o reabastecimento. Compete a contratada o recolhimento e a distribuição das mesmas.
***Observação para as preparações que utilizarem leite (seja para paciente ou para funcionário) este deverá ser integral e/ou desnatado renomado na praça e aprovado pelo nutricionista responsável técnico. Não será aceito o composto lácteo e/ou modificado.**
Frutas
Porcionamento de frutas

Nº de ordem	Preparação	Porção (kg)
1	Abacate	0,15
2	Abacaxi	0,15
3	Banana: maça, prata, nanica	0,12
4	Laranja	0,16
5	Maçã	0,15
6	Mamão	0,1
7	Manga	0,1
8	Melancia	0,2
9	Melão	0,12
10	*Mexerica*	*0,16*

Per capita dos alimentos a serem ofertados

ALIMENTO	PACIENTE	COLABORADORES / ACOMPANHANTES
Achocolatado	5 g a 10 g	5g a 10g
Açúcar	5 g a 20 g	5g a 20g
Adoçante	5 g a 10 g	5g a 20g
Alho	2 a 5g ou q.s.	2 a 5g ou q.s.
Arroz branco agulhinha tipo1 grão classe tipo longo	40g a 60g	60g a 80g
Arroz Integral	*40g a 60g*	*60g a 80g*
Biscoito água e doce	04 unidades	04 unidades
Bolacha água light	50g	-
Bolo ou cuscuz ou tapioca ou tubérculos ou frutas	50g	50g
cozidas Café em pó	8 g a 15 g	8g a 15g

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Carne bovina	200g a 250g	200g a 250g
Carne para cozido	160g a 200g	200g a 220g
Cebola	5 a 10g ou q.s.	5 a 15g ou q.s.
Cebola tempero	10 a 15g	10 a 15g
Chá sabores variados	8g a 15g	-
Cuscuz	80g a 100g	80g a 100g
Doces em pasta e tabletes	30g a 50g	50g
Farinha de mandioca torrada	20g a 30g	40g
Farinha de rosca	15g	15g
Farinha de trigo para empanar	15g	15g
Feijão de praia	25g a 35 g	25g A 35g
Feijão tipo 1	30 a 40g	40g A 60g
Filé de peito de frango	180g a 200g	200g a 220g
Filé de peixe	180g a 220g	200g a 250g
Frutas	100g a 200g	100g a 200g
Gelados	50g	50g
Geléia	10g a 20g	10g a 20g
Lanche sólido	100g a 150 g	100g a 150g
Legumes variados	*100g a 150g*	*100g a 150g*
Leite desnatado líquido esterilizado em UHT	180 ml a 250 ml	180 ml a 250 ml
Leite em pó integral e desnatado	25g	25g
Leite integral líquido esterilizado em UHT	180 ml a 250 ml	180 ml a 250 ml
Margarina	10g	10g
Massas	40g	40g
Mingau ou iogurte ou sopa ou farofa protéica	120ml a 180ml	120ml a 180ml
Óleo de oliva ou composto para salada	5 ml	5 ml
Óleo Vegetal	10 a 30 ml ou q.s.	10 a 30 ml ou q.s.
Ovo	50g	50g
Pamonha	80g a 100g	80g a 100g
Pão francês ou massa fina	50 g	50g
Pão integral	50 g	-
Peixe em posta	0	250g A 300 gr.

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Pimentão e/ou pimenta de cheiro tempero	10 a 15g	10 a 15g
Polpas de frutas concentrado pasteurizado	45g ou 45ml diluído em volume	45g ou 45ml diluído em volume de 300ml
Queijo prato	30025mlg a 30 g	25g a 30g
Sal em sachet ou gr.	1g a 6 g	1g a 6g
Salgados assados	80g a 100g	80g a 100g
Suíno	-	150g a 220g
Tapioca	50g a 80g	50g a 80g
Tomate tempero	10 a 15g	10 a 15g
Torrada	Cinco a oito unidades	Cinco a oito unidades
Torrada e biscoito salgados ou doces em *sachet ou pct*	50g	50g
Verduras variadas	100g a 150g	100g a 150g
Vinagre	3 a 5 ml ou q.s.	3 a 5 ml ou q.s.

***Para crianças ofertar meia porção;**

Tabela 2. Per capita de alimentos/preparações a serem ofertados

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

A FIM DE EVITAR POSSÍVEIS DÚVIDAS DE INTERPRETAÇÃO DOS TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTES DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES:

Dieta - Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;
Dieta normal - Aquela sem restrição alimentar;

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

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

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

Dieta semilíquida ou liquida pastosa – Aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, deve ser liquidificada, objetivando o mínimo trabalho digestivo;

Dieta líquida ou líquida completa - *Aquela modificada basicamente quanto à* consistência e condimentação, deve ser liquidificada e coada, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absortivo;

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

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

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

Dieta isenta de glúten - Utilizada na intolerância ao glúten. Restrita em alimentos com trigo, aveia, centeio, cevada e malte. Permitido uso de alimentos *preparados com farinha de milho, fubá, fécula de batata, farinha de arroz, farinha* de soja, farinha de mandioca, amido de milho, cereais de arroz. Exclui-se produtos com farinha de trigo (pães, macarrão, bolachas, bolo, roscas, etc), preparações com aveia ou trigo (mingau, pães, bolos, bolachas, etc), centeio e produtos preparados com este ingrediente, chocolate, malte, leite maltado, ovomaltine®, ou qualquer alimento industrializado que contenha glúten ou traço de glúten.

Dieta para glicogenose - utilizada para crianças com glicogenose, restrita em lactose, frutose e sacarose. Retira-se o açúcar e alimentos que o contenham, frutas e substitui-se o leite comum por leite zero lactose ou de soja sem açúcar além de restringir o uso de vegetais com maior teor de frutose.

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

Desjejum - Pequena refeição servida pela manhã;

Merenda – Pequena refeição servida entre o almoço e jantar;

Almoço e jantar - Refeições principais ou grandes refeições;

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

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

Fórmulas Infantis – Fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de *lactentes*

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

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

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

PADRONIZAÇÕES DE REFERÊNCIA

LAXATIVA	OBSTIPANTE	BRANDA	PASTOSA	HIPERCALÊMICA
Laranja Melancia Mamão Banana nanica Abacaxi Ameixa Melão Maçã c/ casca Manga Pera Mexerica	Maçã sem casca Pera sem casca Banana maçã Banana prata Goiaba Melão Melancia	Mamão Melancia picada Banana prata Banana maça Ameixa Manga	**Frutas Macias:** Banana Manga Mamão Melancia s/ semente **Coquetel de frutas** **Sobremesa:** - Purê de frutas (mamão, banana)	Laranja Banana prata e nanica Mamão Melão Tamarindo (suco) Goiaba Mexerica
IRC, HIPOCALÊMICA	IMUNOSSUPRIMIDO	S/IG	**S/RESÍDUO**	OUTRAS DIETAS
Maçã Melancia Banana Maçã Abacaxi Pera Manga Ameixa Hemodiálise: sem melancia e abacaxi	Melancia Bananas Melão Laranja Abacaxi Manga Mexerica	Goiaba Melancia Melão Maçã Manga Mamão Pera Banana Ameixa	**Banana prata ou maçã** **Maçã sem casca** **Melão** **Melancia (sem semente)**	Todas as frutas

SUCO DE FRUTAS PERMITIDOS POR DIETA

CONTRATO Nº 2083/2019-HMI CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E CASA NOSSA RESTAURANTE LTDA

PROCESSO SELETIVO Nº 005/2019 – IGH/GO

HMI HOSPITAL ESTADUAL MATERNO-INFANTIL DR. JURANDIR DO NASCIMENTO
SUS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
GOVERNO DE GOIÁS

LIVRE **HIPERPROTEICA** **HIPERCALÓRICA** ***HIPERHIPER*** **DPOC** **IMUNOSSUPRIMIDO** **BRANDA** **HIPOPROTEICA** **HIPOSSÓDICA** **HIPOLIPÍDICA** **HEPATOPATA**	**HIPOCALÊMICA** **IRC DIÁLISE** **IRC S/ DIÁLISE** ***IRC DM DIÁLISE*** **IRC DM S/DIÁLISE**	**HIPERCALÊMICA**	**DM, HIPOCALÓRICA**
Todos	Caju, uva, limão, acerola, abacaxi, melancia, manga, cajá, pêssego	Laranja, tamarindo, melão, maracujá, graviola.	Todos os sucos com adoçante

OBSTIPANTE	**SEM RESÍDUO**	**LAXATIVA**	**PASTOSA**	**S/IG**
Caju, goiaba, maçã sem casca, melão, limão, maracujá. **Todos com adoçante**	Caju, maracujá, limão, melão e melancia s/ semente e coado, pêssego **Todos com adoçante**	Acerola, abacaxi, maracujá, laranja, tamarindo, uva, morango, graviola, pêssego e manga	Coquetel de fruta Retirou vitamina.	Caju, goiaba, melancia, melão, maçã, graviola, manga, morango, pêssego, ameixa.

CONTRATO Nº 2083/2019-HMI CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E CASA NOSSA RESTAURANTE LTDA

PROCESSO SELETIVO Nº 005/2019 – IGH/GO

PROPOSTA DE PREÇOS DO PROCESSO SELETIVO Nº 00_____/2019 – IGH/GO

VALOR GLOBAL PARA OS SERVIÇOS OFERTADOS: R$ _____ (VALOR POR EXTENSO)

Declaro que os valores acima já incluem todos os custos, diretos e indiretos, impostos, previsões de reajustes salariais e outros, pelo prazo de 12 meses da apresentação da proposta.

(nome da proponente)
(CNPJ da Proponente)
(Nome do Representante Legal)

CONTRATO Nº 2083/2019-HMI CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E CASA NOSSA RESTAURANTE LTDA

PROCESSO SELETIVO Nº 005/2019 – IGH/GO

Anexo II – Proposta de Preço

PLANILHA QUANTITATIVO DE ALIMENTAÇÃO DA MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES - MNSL

Descrição	Tipo	Qtidade/mês	Total
Desjejum (Dietas Livre, Branda, *Pastosa, Liquidas* completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	1468	**3210**
	Funcionário	1742	
Colação (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	1468	**1468**
	Funcionário	0	
Almoço (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	1450	**3272**
	Funcionário	1821	
Lanche (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	831	**2010**
	Funcionário	1179	
Jantar (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	1301	**2019**
	Funcionário	718	
Ceia (Dietas Livre, Branda, Pastosa, Líquidas completa e restrita, Semi-líquida e Especiais)	Paciente/Acompanhante	821	**1191**
	Funcionário	369	

CONTRATO Nº 2083/2019-HMI CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E CASA NOSSA RESTAURANTE LTDA

PROCESSO SELETIVO Nº 005/2019 – IGH/GO

Quantidade de refeições servidas no HUAPA para pacientes, acompanhantes e colaboradores

Mês/ ano	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Ceia	Total
Média	7.613	369	7.768	4.907	4.563	1.713	26.933

Quantidade de refeições servidas no HMI para pacientes, acompanhantes e colaboradores

REFEIÇÃO	TOTAL
Desjejum	9.633
Colação	1.974
Almoço	11.159
Lanche da tarde	7.634
Jantar	6.440
Ceia	2.638
TOTAL GERAL	**39.478**

CONTRATO Nº 2083/2019-HMI CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH E CASA NOSSA RESTAURANTE LTDA

PROCESSO SELETIVO Nº 005/2019 – IGH/GO

Anexo II – Proposta de preço

CASA NOSSA RESTAURANTE LTDA

PROPOSTA DE PREÇOS DO PROCESSO SELETIVO Nº 005/2019 – IGH/GO

PLANILHA PREÇOS UNITÁRIOS

HMI	Quant (UN)	Preço (R$)	Valor Mensal (R$)
Desjejum	9.633	6,00	57.798,00
Colação	1.974	5,01	9.889,74
Almoço	11.159	20,10	224.295,90
Lanche	7.634	6,00	45.804,00
Jantar	6.440	19,82	127.640,80
Ceia	2.638	6,00	15.828,00
			481.256,44

HUAPA	Quant (UN)	Preço (R$)	Valor Mensal (R$)
Desjejum	7.613	6,00	45.678,00
Colação	369	5,01	1.848,69
Almoço	7.768	20,10	156.136,80
Lanche	4.907	6,00	29.442,00
Jantar	4.563	19,82	90.438,66
Ceia	1.713	6,00	10.278,00
			333.822,15

MNSL	Quant (UN)	Preço (R$)	Valor Mensal (R$)
Desjejum	3.210	6,00	19.260,00
Colação	1.468	5,01	7.354,68
Almoço	3.272	20,10	65.767,20
Lanche	2.010	6,00	12.060,00
Jantar	2.019	19,82	40.016,58
Ceia	1.191	6,00	7.146,00
			151.604,46

CASA NOSSA RESTAURANTE LTDA

CNPJ: 14.159.366/0001-12