



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

**CONTRATANTE:** Prefeitura Municipal de Campo Limpo Paulista – Secretaria Municipal de Saúde

**OBJETO:** Contratação de empresa para fornecimento emergencial de refeições com insumos e equipamentos para o Hospital de Clínicas.

**FORMA:** contratação emergencial com dispensa de licitação (Art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021)

### **1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Este Termo de Referência detalha o conjunto de elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar o serviço a ser contratado e orientar a execução e fiscalização contratual, em conformidade com o Estudo Técnico Preliminar (ETP) e o Documento de Formalização da Demanda (DFD) que integram o processo administrativo.

### **2. DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO**

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação emergencial de empresa especializada na prestação de serviços em nutrição e alimentação hospitalar, dietas enterais e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com as normas de vigentes.

### **3. DA JUSTIFICATIVA E NECESSIDADE**

A contratação de empresa para fornecimento emergencial de refeições e insumos para o Hospital de Clínicas se faz necessária diante da urgência em garantir a continuidade do atendimento aos pacientes, garantindo a qualidade dos serviços prestados e a segurança alimentar dos mesmos. A necessidade da contratação emerge do término do contrato com a anterior gestora de saúde somado à suspensão, pelo TCE-SP, do novo chamamento público.

A ausência de um serviço de alimentação paralisaria as atividades essenciais do hospital, afetando diretamente a assistência aos pacientes e as condições de trabalho dos servidores. A urgência da contratação inviabiliza o prazo médio de 60 a 90 dias para uma licitação formal, tornando a contratação emergencial com dispensa de licitação (Art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021) a única solução viável para garantir a continuidade do serviço.

### **4. DAS ESPECIFICAÇÕES DA CONTRATAÇÃO**

I. A empresa CONTRATADA será responsável pela administração de cozinha e refeitório do Hospital que está sob a gestão da CONTRATANTE e por todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção nas



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

dependências do hospital, conforme o padrão de alimentação estabelecido, tipos de dieta e horários definidos.

II. A estimativa diária de refeições objeto deste instrumento é estabelecida conforme as tabelas abaixo, baseadas no histórico de consumo da unidade ; podendo apresentar oscilações para mais ou para menos, conforme o fluxo de pessoas na Instituição.

**Tabela 1: Estimativa de Consumo - Pacientes e Acompanhantes**

Refeição	Quantidade/Dia	Quantidade/Mês
Café da manhã	59	1.770
Almoço	72	2.160
Café da tarde	54	1.620
Jantar	68	2.040
Ceia	53	1.590
Kit Lanches	3	90

**Tabela 2: Estimativa de Consumo - Funcionários**

Refeição	Quantidade/Dia	Quantidade/Mês
Café da manhã	76	2.280
Almoço	89	2.670
Jantar	50	1.500
Ceia	17	510
Café (Litro)	7	210

III. A CONTRATADA deverá fornecer as refeições para os comensais desta Instituição conforme os horários listados abaixo:

**Tabela 3. Horário de fornecimento das refeições (Referência)**

REFEIÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIO/ ACOMPANHANTES
Desjejum	7h	5:45h – 7h
Colação	9h	NA
Almoço	11h	11h – 14h
Lanche	15h	17h – 17:45h
Jantar	18h	19:15h – 22h
Ceia	20h	NA
Café Litro para funcionários	-	8h30, 14h, 19h30 e 22h



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

1. **OBS:** Poderá ocorrer mudanças no horário de fornecimento das refeições conforme a demanda de alguns setores e da própria Instituição.
2. O tempo de tolerância para que todos os pacientes recebam as refeições é de até 45 minutos após o horário padronizado para o fornecimento, exceto os pacientes programados para as entregas de 13h que deverão receber as refeições impreterivelmente neste horário.

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

- a) Planejamento das atividades e fluxos de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dieta;
- c) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios necessários para o cumprimento do objeto da contratação, bem como pelos e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e limpeza, de escritório);
- d) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e material de consumo;
- f) Pré-preparo, preparo e cocção das refeições;
- g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- h) Coleta de amostras das preparações e, quando necessário, análise laboratorial;
- i) Distribuição das refeições nas copas/leitões;
- j) Recolhimento dos utensílios com sobras de alimentos utilizados pelos pacientes, de acordo com o fluxo pré-determinado;
- k) Higienização e limpeza dos equipamentos e utensílios de todas as áreas da cozinha e refeitório;
- l) Disponibilização dos equipamentos, móveis e utensílios necessários para produção, armazenamento, conservação e distribuição das refeições e demais insumos.
- m) Higienização das dependências da CONTRATANTE que serão utilizadas para produção e distribuição das refeições, bem como dos utensílios e equipamentos utilizados;
- n) Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA;
- o) Fornecimento dos recursos humanos especializados (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas;



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

p) Toda e qualquer adequação necessária relacionada a setorização e dimensionamento das áreas da cozinha deverá ser de responsabilidade da empresa CONTRATADA, com autorização prévia da CONTRATANTE.

V. Segue Tabela de quadro de responsabilidades das partes:

**Tabela 4: Quadro de Responsabilidades das Partes**

<b>Responsabilidades / Fornecimento</b>	<b>CONTRATANTE</b>	<b>CONTRATADA</b>
Treinamento de funcionários da Contratada.		X
EPIs e Uniformes de Funcionários		X
Limpeza das áreas internas, externas e anexas do Refeitório		X
Serviço de distribuição das refeições no refeitório		X
Limpeza sanitária de uso exclusivo dos funcionários da cozinha/Refeitório		X
Manutenção dos equipamentos da cozinha/Refeitório e mobiliários de propriedade da Contratada.		X
Escritório Administrativo		X
Exames médicos dos funcionários da Contratada		X
Mobilização e desmobilização		X
Limpeza e Desentupimento da Rede de esgoto Cozinha/Refeitório (hospital)	X	
Transporte de Pessoal da Contratada		X
Transporte de refeições		X
Despesa com internet da cozinha/refeitório		X
Destinação final do lixo da Cozinha/Refeitório (Hospital)	X	
Retirada de Óleo vegetal da Cozinha		X
Limpeza e higienização de coifas da Cozinha	X	
Manutenção predial da Cozinha/Refeitório (Hospital)	X	
Equipamentos para Cozinha / Refeitório (incluindo torneiras)		X
Mesas e cadeiras do Refeitório	X	
Adequações na área física da Cozinha/Refeitório/Estoque (Hospital)		X
Dedetização e desratização da Cozinha/Refeitório		X
Despesa com Energia, Água da Cozinha/Refeitório (Hospital) e GLP	X	
Limpeza das caixas d'água Cozinha/Refeitório	X	

**5. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

5.1. A CONTRATADA fará a liberação das refeições mediante documento que evidencie a prescrição médica ou nutricional (censo hospitalar, painel da nutrição, evolução ou prescrição médica ou nutricional). Para a execução das atividades deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários.

5.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos, móveis e utensílios necessários à execução do objeto deste Termo de Referência. O mobiliário e equipamentos deverão estar em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles considerados impróprios devido ao mau estado de conservação. Havendo necessidade de reposição ou aquisição de novos itens, esta será de responsabilidade total da CONTRATADA. Vale ressaltar que todo material, equipamento, mobiliário e utensílios deverão ser condizentes com o uso Hospitalar, sendo vedado o uso de materiais que não garantam a plena limpeza.

5.3. A CONTRATADA deverá integrar ao seu sistema os dados da CONTRATANTE no que se refere as informações dos comensais e identificando-os, de modo a bloquear o registro de matrículas em duplicidade. Para isso a CONTRATADA manterá um colaborador, diariamente, nos horários das refeições, na recepção do refeitório, a fim de realizar o controle de acesso dos usuários. O colaborador designado pela empresa fará o registro da matrícula ou código de cadastro dos usuários em sistema informatizado para a quantificação do número de refeições fornecidas em cada horário. A CONTRATADA deverá solicitar a identificação dos usuários para acesso ao refeitório.

5.4. Ao final de cada dia de fornecimento, a CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE, por meio formal, a quantidade de refeições efetivamente fornecidas, por tipo de refeição e público e demais serviços prestados para conferência e controle do número de refeições servidas.

5.5. Para o fornecimento das refeições, a CONTRATADA observará os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo o respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas do público, possibilitando desta forma, atendimento adequado às necessidades do Hospital, bem como a operacionalização para o fornecimento, produção e distribuição de refeições de rotina e especiais (terapêuticas).

5.6. A CONTRATADA realizará a coleta diária de amostras de todas as preparações em quantidade suficiente em sacos próprios, esterilizados e identificados, que ficarão sob guarda e responsabilidade dela por um período de 72 horas, em freezer específico, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais.

5.7. A CONTRATADA deverá realizar mensalmente, sem ônus à CONTRATANTE, a análise microbiológica das amostras das preparações solicitadas pela RT da Contratante.

5.8. Na ocorrência de eventos relacionados ao consumo das refeições fornecidas a empresa deverá enviar imediatamente as amostras para análise microbiológica e responder formalmente à empresa CONTRATANTE.



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

5.9 As amostras a serem analisadas deverão ser encaminhadas para laboratório autorizado, sendo sempre solicitado pela CONTRATADA o envio do resultado pelo Laboratório para a empresa CONTRATADA com cópia para o RT da empresa CONTRATANTE.

5.10. Todas as amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionista ou Técnico de nutrição da CONTRATADA.

5.11. Cabe ressaltar que nos casos de entrega/consumo de refeição fora dos padrões de qualidade especificados neste documento, a CONTRATADA deverá realizar a substituição imediata da refeição inapropriada por outra, sem ônus à CONTRATANTE.

5.12. A CONTRATADA possui a responsabilidade pelas atividades prestadas nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pela higienização de utensílios, equipamentos e de toda a estrutura interna e externa do restaurante e cozinha.

5.13. A CONTRATADA deverá recolher as sobras de alimentos nos setores onde há gastronomia hospitalar após os horários de refeições (almoço e jantar) e quantificá-las por peso.

5.14. A CONTRATADA deverá disponibilizar recipiente para armazenamento dos resíduos orgânicos, conforme preconizado pelo PGRSS da instituição, bem como demais legislações vigentes que abordam o tema.

5.15. A CONTRATADA deverá executar toda operacionalização de acordo com as boas práticas de alimentação e legislação vigente.

5.16. A CONTRATADA deverá disponibilizar relação com descrição e número de patrimônio de todos os equipamentos de sua posse que forem utilizados nas dependências do Hospital. Os equipamentos elétricos deverão ser compatíveis com o quadro elétrico do hospital. Os equipamentos com voltagens diferentes deverão ser avaliados pelo serviço de manutenção do hospital antes de sua instalação, e, se necessário, a CONTRATADA deverá arcar com o transformador ou quaisquer outros itens necessários para adaptação dos equipamentos na unidade.

5.17. A CONTRATADA deverá enviar cronograma de manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados em todas as etapas do processo de fornecimento das refeições ao hospital. Na ocorrência de falhas ou situações críticas, como vazamento de gás, falha no funcionamento dos balcões térmicos ou outras que impossibilitem o pleno trabalho, a empresa deverá proceder com a manutenção corretiva imediatamente.

5.18. A CONTRATADA deverá disponibilizar o acesso à internet para uso interno, próprio e exclusivo.

5.19. Será de responsabilidade da CONTRATADA a disponibilização dos equipamentos de informática com seus devidos licenciamentos de software (Windows 10 Professional, Office business, antivírus corporativo).

5.20. A CONTRATADA deverá seguir o Manual de Dietas Orais, disponibilizado pela CONTRATANTE.

5.21. A CONTRATADA deverá disponibilizar cardápio mensal e ficha técnica de fácil acesso aos colaboradores.

5.22. A CONTRATADA deverá enviar as fichas técnicas de preparação das refeições junto ao cardápio definido em conjunto com a CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá afixar cardápio diário e da semana em local visível na entrada do restaurante. Além disso, deverá ser disponibilizado sobre a rampa de distribuição a descrição das preparações e principais alimentos nela contidos.

5.23. O preparo das refeições deverá ocorrer nas dependências do hospital respeitando legislação vigente, ficha técnica de preparação e os horários de fornecimento das refeições.

5.24. A CONTRATADA deverá observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las, em comum acordo com a CONTRATANTE dos cardápios futuros.

5.25. A CONTRATADA deverá manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas nos anexos deste documento e com periodicidade das entregas ; responsabilizar-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

5.26. A CONTRATADA deverá em caso de alteração de cardápio formalizar o pedido no prazo de 24h que antecede a substituição.

5.27. A CONTRATADA deverá iniciar as mudanças solicitadas pela CONTRATANTE, referente ao quantitativo de refeições programadas em 24h.

5.28. A CONTRATADA deverá manter um índice de segurança quanto ao quantitativo de refeição produzida (incluindo todos os componentes do cardápio), a fim de garantir o atendimento, do primeiro ao último comensal, em quantidades adequadas, conforme cardápio, bem como nos casos em que houver mais comensais que o quantitativo programado.

5.29. A CONTRATADA deverá fornecer ininterruptamente o cardápio programado dentro do horário de funcionamento do refeitório.

5.30. A CONTRATADA deverá realizar o preparo, porcionamento e distribuição das refeições no Hospital conforme abaixo: a) Porcionamento das refeições dos pacientes internados em marmitas de isopor com 3 divisórias e tampa com boa vedação, pratos de porcelana com *closh* (enfermarias), potes (*bowls* e copos) de isopor 300 ml com tampa para sopas e dietas líquidas e talheres descartáveis reforçados (garfo, faca, colher); b. Porcionamento das refeições dos médicos e dos funcionários, conforme solicitação dos setores em marmitas de isopor com divisórias; c. A distribuição das refeições será feita



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e eventuais sobremesas que necessitem de manutenção da temperatura; d. Distribuição *selfservice* no refeitório para funcionários, terceiros e acompanhantes em pratos rasos de porcelana, bandejas lisas plásticas, talheres de inox, copos descartáveis e guardanapos, em número suficiente para atender a demanda; e. Diariamente, o prato proteico, sobremesa e suco (caso porcionado) serão servidos por funcionários da CONTRATADA, devendo obedecer a quantidade per capita, conforme especificações ora anexas ao contrato; f. Realizar a distribuição das dietas de paciente, médicos e funcionários nos setores. Quanto aos pacientes em isolamento, a refeição deverá ser entregue, ao mesmo, em seu quarto. Para isso, a copeira deverá estar paramentada conforme o risco apresentado (gorro, óculos de proteção, máscara, capote impermeável, luvas de procedimento), estando a cargo da CONTRATADA o fornecimento dos EPI aos seus colaboradores.

5.31. A CONTRATADA deverá fornecer, quando solicitado, lanche extra no período noturno (pão com margarina, fruta e suco) para pacientes internadas nas unidades materno infantis ou em casos de pacientes que apresentarem hipoglicemia nos demais setores do Hospital.

5.32. A CONTRATADA deverá seguir as observações e orientações quanto às mudanças de dietas e itens a serem fornecidos, conforme prescrição da nutrição clínica.

5.33. A CONTRATADA deverá realizar pesquisa de satisfação com os comensais (pacientes e funcionários) com periodicidade mínima semestral.

5.34. A CONTRATADA deverá fornecer os censos da copa contabilizados, justificando o envio das refeições extras, caso ocorra solicitação.

5.35. A CONTRATADA deverá compartilhar planilha online em Excel de forma clara e autoexplicativa (ou em arquivo similar compatível com o utilizado pelo Hospital - Libreoffice) contendo as seguintes informações:

5.36. Planilhas a serem compartilhadas:

- **Programado x Realizado:** Quantitativo estratificado por tipo de refeição (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia) e comensais (funcionários, terceiros, acompanhantes, pacientes e outros - caso houver);
- **Quantitativo de resto ingesta, total produzido e sobra limpa em kg** do almoço e jantar segregado por dia e por comensais (pacientes e usuários do refeitório);
- **Quantitativo de resíduos gerados, em kg**, nas dependências físicas do Hospital sob atuação da CONTRATADA (refeitório e cozinha), sendo esses segregados de acordo com o PGRSS do Hospital;
- **Quantitativo de refeições fornecidas para pacientes em dieta oral nos setores**, segregado por tipo de dieta (livre/branda, pastosa, líquida, líquida pastosa, líquida sem resíduos, e dietas com restrições) e por setor;
- **Planilha de faturamento** com compilado dos fornecimentos feitos de forma segregada (segregação conforme Tabela do Item REMUNERAÇÃO);



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

- **Quantitativo de refeições extras servidas** no período noturno às unidades materno infantis e demais setores;
- **Relatório contendo informações dos colaboradores** que se alimentaram no refeitório durante o período do mês em questão (Quantitativo de refeições por colaborador, segregado por tipo de refeição e setor);
- **Histórico do consumo de preparações** para auxílio na definição da programação e incidência dos cardápios.

5.37. Após o encerramento de cada mês a CONTRATADA deverá encaminhar relatório consolidado de medição até o segundo dia útil do mês seguinte.

5.38. A CONTRATADA deverá cooperar com os colaboradores da CONTRATANTE designados para fiscalizar o fornecimento, de modo a se ater às suas orientações acerca do correto fornecimento em todas as etapas de produção e distribuição das refeições. Deverá corrigir, imediatamente, eventuais falhas observadas e apontadas pela CONTRATANTE.

5.39. Será necessário o envio de planilha contendo o quadro operacional definido pela Empresa, sendo obrigatória a presença de 1 nutricionista no período diurno e 1 nutricionista ou técnico de nutrição no período noturno.

5.40. O Responsável Técnico do restaurante será o nutricionista da CONTRATADA o qual deve ser detentor de Atestado de responsabilidade Técnica e estar devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas.

5.41. A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas operacionais necessárias à execução do serviço.

5.42. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados aos comensais e a CONTRATANTE, decorrentes da alimentação fornecida, do uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos ; não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento.

5.43. A CONTRATADA poderá realizar a degustação, durante o preparo ou distribuição de todos os alimentos que compõem as refeições na pessoa do fiscal, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo, estas sem ônus à CONTRATANTE.

5.44. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de produtos, falta de gêneros alimentícios, falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, dedetização da cozinha e outros ; assegurando a manutenção das atividades objeto deste Termo de Referência.

5.45. A CONTRATADA deverá disponibilizar nos sanitários do ambiente de distribuição das refeições, utilizados por seus funcionários, papel higiênico, sabonete



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

líquido antibactericida, papel toalha e álcool 70%, bem como nos lavabos de higienização das mãos ; de forma a garantir a manutenção e seu abastecimento.

5.46. A CONTRATADA deverá atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE quanto as substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para execução das atividades.

5.47. A CONTRATADA deverá fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços para a empresa, sem custo para a CONTRATANTE.

5.48. A CONTRATADA deverá comprovar a gramagem dos alimentos servidos, previstas no presente Termo de Referência, através de pesagem sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

5.49. A CONTRATADA deverá providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e ou produtos que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à recuperação dele, conforme solicitação da CONTRATANTE e sem ônus adicional.

5.50. Apresentar Manual de Procedimentos, no ato da assinatura do Contrato, contendo todas as rotinas operacionais identificadas abaixo: a) Organograma da Empresa: Quadro de pessoal, qualificação, atribuição e jornada de trabalho; b) Relação dos funcionários com a cópia dos respectivos registros nas carteiras de trabalho; c) Descrição de Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual, cópia do treinamento e cópia das fichas de entregas de EPI's aos colaboradores que prestarão serviços no Hospital; d) Descrição dos procedimentos da empresa em relação à saúde dos seus funcionários, juntamente com cópia dos seguintes documentos: cópia da carteira de vacinação (conforme NR 32) ; cópia do ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) de todos os colaboradores que prestarão serviços; e) Conteúdo programático do programa de desenvolvimento de capacitação profissional.

5.51. Enviar a relação de produtos utilizados no processo de higienização bem como todas as fichas técnicas e FISPQ's.

5.52. Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPIs.

5.53. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos químicos, materiais, e equipamentos em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

5.54. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito.

5.55. Observar conduta adequada na utilização dos produtos químicos, materiais e equipamentos, objetivando correta higienização dos utensílios e das instalações objeto da prestação dos serviços.



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

5.56. Adquirir todo o material de consumo que utilizará na execução dos serviços relativos aos serviços contratados.

5.57. Nomear nutricionista responsável técnico pelo serviço, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. Este profissional terá a obrigação de se reportar, quando houver necessidade, ao preposto dos serviços do CONTRATANTE e tomar as providências pertinentes.

5.58. Fica de responsabilidade da CONTRATADA, a montagem e aplicação de escala de trabalho dos funcionários, assim como o envio da mesma a Administração do Hospital, a qual poderá, se necessário alterá-la caso haja alguma melhoria a ser executada.

5.59. Manter controle de frequência/pontualidade, de seus funcionários, sob contrato.

5.60. Instruir a mão-de-obra quanto às necessidades de acatar as orientações do preposto da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, tais como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE.

5.61. Manter em rigorosa pontualidade o pagamento de seus empregados e demais encargos decorrentes do contrato de trabalho, inclusive quanto às anotações das respectivas Carteiras de trabalho e Previdência Social.

5.62. O empregado da Contratada deve estar capacitado para a execução das suas atividades no que se refere aos aspectos técnicos e operacionais, à legislação, às novas tecnologias, à prevenção e controle de infecção e a segurança e saúde ocupacional. O treinamento do trabalhador deve conter noções fundamentais sobre a exposição aos agentes químicos, biológicos e físicos.

5.63. Cumprir a Legislação vigente para controle de infecções hospitalares, visando assegurar a qualidade dos serviços prestados.

5.64. o Nutricionista Responsável Técnico (RT) da CONTRATADA, além de devidamente registrado em seu conselho de classe, deverá cumprir carga horária mínima presencial de 30 (trinta) horas semanais nas dependências do Hospital, com presença obrigatória e supervisão direta durante os períodos de maior fluxo de distribuição de refeições (almoço e jantar), a fim de garantir a qualidade e a segurança do processo em tempo real.

5.65. A CONTRATADA obriga-se a apresentar, em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato, seu Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e seus Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), os quais deverão ser analisados e aprovados pelo Fiscal Técnico do contrato como condição para o início da execução dos serviços.

5.66 -A CONTRATADA deverá executar os serviços em estrita observância às normas ambientais. Para tanto, deverá: a) Apresentar, em até 30 (trinta) dias após o início do contrato, um Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) específico para a



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

área da cozinha, contemplando a segregação na fonte, o acondicionamento e a destinação final ambientalmente adequada para todas as classes de resíduos (orgânicos, recicláveis, rejeitos). b) Implementar e registrar ações para a redução do desperdício de alimentos e o aproveitamento integral dos gêneros, sempre que técnica e sanitariamente possível. c) Utilizar, preferencialmente, produtos de higiene e limpeza biodegradáveis e que possuam certificação de baixo impacto ambiental.

5.68 - A CONTRATADA deverá prover os serviços em estrita conformidade com os padrões mínimos estabelecidos nos Níveis de Serviço e Indicadores de Desempenho, conforme detalhado no ANEXO IV deste Termo de Referência

## **6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

6.1. Fiscalizar o presente contrato, cabendo verificar se as obrigações assumidas contratualmente estão sendo cumpridas.

6.2. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA decorrente da prestação de serviços e fornecimento, de acordo com o disposto na cláusula de pagamento deste instrumento.

6.3. Notificar a CONTRATADA em caso de descumprimento das suas obrigações contratuais.

6.4. Fornecer e permitir acesso a todas as informações pertinentes e necessárias ao bom andamento dos serviços a serem desenvolvidos pela CONTRATADA.

## **7. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

7.1. O prazo de vigência contratual para o objeto será de 12 meses.

7.2. O contrato deverá constar cláusula resolutiva para seu fim tão logo haja licitação sobre a gestão do hospital ou certame próprio para o objeto da presente demanda.

## **8. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

8.1. O critério de julgamento para definição da Empresa Contratada será o **Menor Preço Global**, considerado o somatório total do custo mensal previsto, conforme tabela preenchida pela empresa concorrente.

## **9. DA HABILITAÇÃO OBRIGATÓRIA**

Para habilitação, exigir-se-á dos interessados, exclusivamente, a seguinte documentação:

**9.1. Habilitação Jurídica:** a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ. b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial.



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

**9.2. Qualificação Técnica:** a) Alvará de localização, funcionamento e demais alvarás obrigatórios (Ex: Alvará de vigilância sanitária e corpo de bombeiro). b) Comprovação de registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN). c) 02 (dois) Atestados de capacidade técnica, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem a execução de serviços similares ao objeto da contratação. d) Declaração de que a empresa possui estrutura física e técnica adequada para a prestação dos serviços.

**9.3. Regularidade Fiscal e Trabalhista:** a) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da proponente. b) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT). c) Prova de regularidade perante a Seguridade Social e o FGTS (CRF). d) Certidão negativa de falência ou concordata da empresa.

**9.4. Qualificação Econômico-Financeira:** a) Demonstrações contábeis e balanços patrimoniais que comprovem a saúde financeira da empresa. b) Comprovante de seguro de responsabilidade civil.

## **10. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

10.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por representantes da CONTRATANTE, especialmente designados para este fim, conforme o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

10.2. Ficam estabelecidas as seguintes figuras para a fiscalização: a) **Gestor do Contrato:** Servidor(a) designado(a) pela Secretaria Municipal de Saúde, responsável pelos atos de coordenação e comando do processo de fiscalização, gestão de eventuais conflitos, aplicação de penalidades (após processo administrativo) e decisões sobre alterações e prorrogações contratuais. b) **Fiscal Técnico:** Servidor(a) ou equipe, preferencialmente do quadro de Nutrição do Hospital, responsável pelo acompanhamento e avaliação da qualidade da execução do serviço. Suas atribuições incluem, mas não se limitam a: verificar a conformidade dos cardápios, a qualidade e o porcionamento das refeições, as condições de higiene e armazenamento, a adequação das dietas especiais, a coleta de amostras e o monitoramento dos indicadores de desempenho (KPIs) do Anexo IV. c) **Fiscal Administrativo:** Servidor(a) designado(a) responsável por acompanhar o cumprimento das obrigações administrativas, fiscais e trabalhistas da CONTRATADA. Compete-lhe analisar as certidões e documentos exigidos para o pagamento e verificar a conformidade da fatura com os serviços efetivamente prestados e medidos.

10.3. A CONTRATADA deverá facilitar, por todos os meios, a fiscalização, permitindo o livre acesso dos fiscais às suas instalações, documentos e registros relacionados ao objeto do contrato.

10.4. As decisões e providências que ultrapassem a competência dos fiscais deverão ser solicitadas ao Gestor do Contrato para que este adote as medidas cabíveis.

## **11. DOS ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS**

11.1. Será permitido esclarecimento de dúvidas até o segundo dia útil após a publicação do Termo de Referência, somente através do e-mail: **[copel@campolimpopaulista.sp.gov.br](mailto:copel@campolimpopaulista.sp.gov.br)**. Na solicitação de esclarecimentos, a empresa deverá apresentar sua razão social, número de CNPJ, identificar o nº do Termo de Referência e objeto da contratação, devendo o questionamento ser redigido de forma clara e objetiva.

11.2. A empresa que solicitar esclarecimentos, deverá informar os contatos para retorno, telefone e e-mails.

11.3. As solicitações de esclarecimentos que não atenderem os requisitos dos itens anteriores, não serão respondidos.

11.4. Serão recebidas as impugnações enviadas até às 17h do terceiro dia útil anterior à data limite para o recebimento das propostas.

11.5. Não serão conhecidas às impugnações e os recursos apresentados fora do prazo estabelecido neste Termo de Referência.

11.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame. No entanto, caso a Comissão julgue pelo acolhimento de eventual impugnação contra o ato convocatório, poderá ser definida e publicada nova data para o envio de propostas.

11.7. Declarado o resultado no site oficial da Prefeitura, qualquer participante do referido Termo de Referência poderá manifestar a intenção de recorrer do resultado, até às 17h do terceiro dia útil, após a data de publicação, de forma motivada e com o registro da síntese de suas razões.

11.8. A falta de manifestação dos participantes quanto à intenção de recorrer, na forma e prazo estabelecidos nos itens anteriores, importará decadência desse direito, ficando a Comissão autorizada a homologar o objeto ao participante declarado vencedor.

11.9. Os recursos deverão ser endereçados ao endereço de e-mail: **[copel@campolimpopaulista.sp.gov.br](mailto:copel@campolimpopaulista.sp.gov.br)** e dirigidos a Comissão de análise de Termo de Referência. O e-mail deverá conter razão social, número do cartão CNPJ, identificar o nº do Termo de Referência e objeto da contratação e as alegações.

11.10. Caberá a Comissão receber, examinar e decidir os recursos impetrados contra suas decisões, no prazo de 06 (seis) dias úteis do recebimento do recurso.

11.11. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.12. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a comissão competente adjudicará o objeto e homologará o processo de contratação.

## **12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E VALOR ESTIMADO**

12.1. O valor mensal estimado da contratação é de **R\$ 180.659,82 (cento e oitenta mil, seiscentos e cinquenta e nove reais e oitenta e dois centavos)**.

12.2. O pagamento será realizado mensalmente, de acordo com o faturamento apresentado pela empresa contratada. A liberação do pagamento estará condicionada à apresentação do relatório de execução das atividades no período e à comprovação de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária.

**Tabela 5: Composição Orçamentária (Mês)**

<b>Público-alvo / Refeição</b>	<b>Qtd. mês</b>	<b>Preço-mediana (R\$)</b>	<b>Subtotal (R\$)</b>
<i>Funcionários – Desjejum</i>	<i>2.280</i>	<i>6,60</i>	<i>15.048,00</i>
<i>Funcionários – Almoço</i>	<i>2.670</i>	<i>15,18</i>	<i>40.530,60</i>
<i>Funcionários – Jantar</i>	<i>1.500</i>	<i>15,18</i>	<i>22.770,00</i>
<i>Funcionários – Ceia</i>	<i>510</i>	<i>6,60</i>	<i>3.366,00</i>
<i>Pacientes/Acompanhantes – Desjejum</i>	<i>1.770</i>	<i>6,60</i>	<i>11.682,00</i>
<i>Pacientes/Acompanhantes – Almoço</i>	<i>2.160</i>	<i>15,18</i>	<i>32.788,80</i>
<i>Pacientes/Acompanhantes – Café da tarde</i>	<i>1.620</i>	<i>6,60</i>	<i>10.692,00</i>
<i>Paciente/Acompanhantes – Jantar</i>	<i>2.040</i>	<i>15,18</i>	<i>30.967,20</i>
<i>Pacientes/Acompanhantes – Ceia</i>	<i>1.590</i>	<i>6,60</i>	<i>10.494,00</i>
<i>Café líquido (L)</i>	<i>210</i>	<i>6,63</i>	<i>1.392,30</i>
<i>Kit Lanche</i>	<i>90</i>	<i>4,50</i>	<i>405,00</i>
<b><i>Custo mensal estimado de refeições</i></b>			<b><i>R\$ 180.135,90</i></b>

### **13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

O descumprimento, pela CONTRATADA, das obrigações assumidas, sujeitá-la-á às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas pertinentes.

### **14. DO FORO**

Fica eleito o Foro da Comarca de Campo Limpo Paulista - SP para dirimir quaisquer litígios oriundos do contrato a ser firmado.

Campo Limpo Paulista, 09 de junho de 2025

OMACIR ANTONIO BRESANELI  
Secretário Municipal de Saúde

## ANEXO I

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO FORNECIMENTO

#### 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO FORNECIMENTO

A estimativa diária de refeições objeto deste instrumento é estabelecida conforme as tabelas 1, 2, 3 e 4 deste anexo, baseadas no histórico do Hospital entre os meses de Maio/2024 a Maio/2025; podendo apresentar oscilações para mais ou para menos, conforme o fluxo de pessoas na Instituição.

#### 2. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

**Tabela 5. Composição do desjejum e ceia para funcionários**

COMPONENTES	QNT D.	CARACTERÍSTICAS	DISTRIBUIÇÃO
PÃES	01	PÃO FRANCÊS COM MARGARINA	PORCIONADO (01 unidade cada)
BEBIDAS	02	LEITE / CAFÉ	LEITE 200ML CAFÉ 100ML
DESCARTÁVEIS	--	COPOS DE 180ML / GUARDANAPOS	--

**Tabela 6. Composição do almoço e jantar para funcionários**

COMPONENTES	TIPOS	APRESENTAÇÃO / CARACTERÍSTICAS	DISTRIBUIÇÃO
PRATO PRINCIPAL	01	A BASE DE PROTEÍNA – CARNE BOVINA, SUÍNA, AVES E PEIXE	PORCIONADO (1 proteína de 120grs in natura cada)
ACOMPANHAMENTO	02	ARROZ BRANCO FEIJÃO	AUTO SERVIÇO
GUARNIÇÃO	01	BASE DE VERDURA REFOGADA, BASE DE LEGUMES, FAROFA OU MASSAS	PORCIONADO, 100grs
SALADAS	02	A BASE DE FOLHAS, LEGUMES OU GRÃOS	AUTO SERVIÇO
SOBREMESA	01	DOCE (90 a 100gr) OU FRUTA DA	1 UNIDADE



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

SA		ÉPOCA	
OPÇÃO DO DIA	01	OVO FRITO / OVO COZIDO OMELETE DE FRIOS, FILÉ DE FRANGO	PORCIONADO – em substituição da proteína principal
BEBIDA	01	SUCO TIPO EM PÓ (1 sabor – suqueira)	AUTO SERVIÇO (média 300ml por pessoa)

**Tabela 7. Composição do desjejum para pacientes**

COMPONENTES	QN TD.	CARACTERÍSTICAS	DISTRIBUIÇÃO
PÃES	01	PÃO FRANCÊS OU PÃO INTEGRAL COM MARGARINA + 01 FRUTA DA ÉPOCA	PORCIONADO (01 unidade cada)
BEBIDAS	03	LEITE / CAFÉ / CHÁ	LEITE 200ML CAFÉ 100ML CHÁ 150ML
DESCARTÁVEIS	--	COPOS DE 180ML / TAMPA PARA COPO 180ML	--

**Tabela 8. Composição do almoço e jantar para pacientes**

COMPONENTE	TIPOS	CARACTERÍSTICAS	DISTRIBUIÇÃO
PRATO PRINCIPAL	01	A BASE DE PROTEÍNA – CARNE BOVINA, SUÍNA, AVES E PEIXES	PORCIONADO (1 proteína de 120grs in natura cada)
ACOMPANHAMENTO	02	ARROZ BRANCO FEIJÃO	AUTO SERVIÇO
GUARNIÇÃO	01	BASE DE VERDURA REFOGADA BASE DE LEGUMES, FAROFA OU MASSAS	PORCIONADO (100gr)
SALADAS	02	A BASE DE FOLHAS, LEGUMES OU GRÃOS	AUTO SERVIÇO
SOBREMESA	01	DOCE (90gr a 100gr) OU FRUTA DA ÉPOCA	AUTO SERVIÇO

Exportar para as Planilhas

**OBS:** Além das opções acima, também deverá ocorrer o fornecimento de mingau ou vitamina preparada de frutas - comum ou hipercalórica hiperproteica\* - (200 ml) de sabores variados, a depender da consistência da dieta e solicitação da nutrição clínica.



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

*\*Composição da vitamina hipercalórica hiperproteica: 1 fruta, 3 colheres de sopa de Leite em pó, 1 colher de sopa de farinha de aveia.*

**Tabela 9. Composição do lanche para pacientes**

COMPONENTES	QNTD.	CARACTERÍSTICAS	DISTRIBUIÇÃO
PÃES	01	PÃO FRANCÊS OU PÃO INTEGRAL COM MARGARINA + 01 FRUTA DA ÉPOCA	PORCIONADO (01 unidade cada)
BEBIDAS	03	LEITE / CAFÉ / CHÁ	LEITE 200ML CAFÉ 100ML CHÁ 150ML
DESCARTÁVEIS	--	COPOS DE 180ML / TAMPAS PARA COPO 180ML	--

**Tabela 10. Composição da ceia para pacientes**

COMPONENTES	QNTD.	CARACTERÍSTICAS	DISTRIBUIÇÃO
SECO	01	TORRADA INDIVIDUAL	1 UNIDADE
BEBIDA	01	CHÁ	150ML
DESCARTÁVEIS	01	COPOS DE 180ML / TAMPA PARA COPO 180ML	--

**OBS:** Além das opções acima, também deverá ocorrer o fornecimento de pão francês ou integral (50g) + ovo + 200ml suco de polpa para os pacientes do CTQ, quando sinalizado pela nutrição clínica.

### 3. CARACTERÍSTICAS DOS CARDÁPIOS E DIETAS

**3.1 CARACTERÍSTICAS DOS CARDÁPIOS DOS USUÁRIOS** O planejamento dos cardápios deverá ser feito pela CONTRATADA em acordo com a CONTRATANTE. Devem ser compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, considerando o fornecimento de uma alimentação saudável, tal como preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), além da composição nutricional proposta, da cultura alimentar e da segurança higiênico-sanitária. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios, inclusive condimentos industrializados. A CONTRATADA deverá dispor de cardápio diferenciado em datas comemorativas contemplando dois plantões no almoço e jantar, doze vezes ao ano, de acordo com comunicação prévia da CONTRATANTE.

**3.2 COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DAS DIETAS DOS USUÁRIOSDIETA LIVRE/BRANDA:** Arroz, leguminosas, carnes, massas, tubérculos, vegetais, frutas, cereais, sopa, canja, leite integral e desnatado, leite sem lactose, mingau de sabores



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

variados, café, chá, achocolatado, pudim, pudim diet, gelatina, gelatina diet, suco de polpa de fruta, vitamina de frutas, pães, biscoitos doces, salgados, de polvilho, bolo. **DIETA PASTOSA:** Mingau de sabores variados, leite integral, leite desnatado, leite sem lactose, café, chá, achocolatado, pudim, pudim diet, gelatina, gelatina diet, fruta amassada ou liquidificada, suco de polpa de fruta, pão sem casca, purê de tubérculos, purê de vegetais, batata amassada, feijão liquidificado ou caldo de feijão, arroz papa, polenta, sopa inteira, sopa batida, vitamina de frutas, carne de frango desfiada, liquidificada ou moída; carne bovina desfiada, liquidificada ou moída; peixe desfiado, liquidificado ou moído. **DIETA LÍQUIDA/LÍQUIDA PASTOSA:** leite integral, leite desnatado, leite sem lactose, café, chá, achocolatado, gelatina, sopa, canja, caldo de feijão, vitamina de frutas, suco de polpa de fruta, purês de frutas, suco de gelatina. **DIETA LÍQUIDA RESTRITA / SEM RESÍDUOS:** chá, suco de fruta coado e sem resíduo, água de coco industrializada, caldo de sopa coado e sem resíduo, suco de gelatina, gelatina, gelatina diet. As nutricionistas da CONTRATANTE realizarão esquemas de dieta diferenciados para usuários que necessitam alterações do cardápio padrão ou que requerem adequações dietéticas.

### 3.3 ESPECIFICAÇÕES DA QUALIDADE DOS INSUMOS

- **CARNE BOVINA:** de ótima qualidade, isenta de nervos ou aparas de qualquer espécie, com pouca gordura.
- **PEIXES:** frescos e/ou congelados, sem espinhos, de primeira linha.
- **AVES:** frescas e/ou congeladas, de primeira linha.
- **ARROZ:** branco ou integral, tipo 1.
- **LEGUMINOSAS:** Feijão, tipos variados: preto, carioca, paulistinha, branco (para saladas) ou Lentilhas, grão-de-bico, ervilha seca, soja.
- **HORTIFRUTI:** de ótima qualidade, selecionadas e de acordo com a safra, de tipos variados: Alface, agrião, acelga, couve, couve-flor, repolho branco e roxo, tomate, pepino, cenoura, beterraba, aipim, inhame, batata inglesa, batata doce, berinjela, abobrinha, abóbora, chuchu, jiló, vagem, quiabo.
- **FRUTAS:** Variadas, selecionadas e conforme safra: Melão, maçã, laranja lima, laranja pêra, mexerica, melancia, banana prata, banana nanica, banana maçã, mamão, abacaxi, pêra, ameixa, goiaba, manga.
- **ÓLEO:** óleos de soja, milho, girassol ou canola, para saladas: azeite de oliva extravirgem.
- **AÇÚCAR:** cristal.
- **MASSAS:** tipo espaguete, parafuso, pene, fetuccini, lasanha, nhoque, panqueca.
- **PÃO:** francês, francês integral, de forma integral, de forma, brioche.
- **BISCOITO:** água e sal, maisena, polvilho.
- **LEITE:** integral, desnatado, sem lactose, leite de soja.
- **CEREAIS:** farinha de aveia, amido de milho, fubá.
- **ACOMPANHAMENTOS:** margarina com sal e margarina sem sal sachê (pacientes); geleia e geleiadiet (pacientes).
- **OUTROS (se solicitado):** achocolatado, água de coco, gelatina com açúcar e zero, pudim com açúcar e zero, proteína texturizada de soja.
- **SAL:** iodado.
- **VINAGRE:** tinto, de maçã, de álcool.

## ANEXO II

### PADRÕES DE DIETAS ELABORADOS PELO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO

#### 1. DIETAS ORAIS DE ROTINA

##### 1.1 BRANDA

- **Descrição:** Para pacientes em pós-cirúrgico, dieta de transição. Dieta para digestão facilitada, com pouco sal, com poucos resíduos e pouca gordura. Frutas sem casca e sem salada crua.
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum:** Café com leite com ou sem açúcar - 1 copo (200 ml), Pão francês ou pão brioche com margarina - 1 porção, Fruta da safra - 1 porção.
  - **Colação (DM/Maternidade):** Suco de polpa fruta OU vitamina de frutas (200 ml) + fruta da estação (mamão, banana, melancia, melão, laranja, pêra ou maçã sem casca) - 1 porção.
  - **Almoço / Jantar:** Arroz - 2 colheres de servir, Feijão - 2 conchas, Carne (cubos ou iscas) - 1 porção, Guarnição: macarrão, purê, cremes, polenta - 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio, Salada cozida: Legumes cozidos sem casca e sem sementes - 1 colher de servir cheia, Sobremesa: Gelatina ou pudim - 1 porção, Suco polpa de frutas - 1 copo (200 ml).
  - **Lanche:** Café com leite com ou sem açúcar - 1 copo (200 ml), Pão francês ou pão brioche com margarina - 1 porção, Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) - 1 porção.
  - **Ceia:** Mingau (200 ml) + Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) - 1 porção OU 1 pedaço de bolo + 1 copo (200ml) de achocolatado OU; 1 copo (200ml) de vitamina de frutas.
- **Observações:** OBS: Branda DM - Fornecer pão de forma integral/Arroz Integral. Para dieta livre, acrescenta-se os folhosos à composição do almoço e jantar. Evitar farinhas. Substituições permitidas: achocolatado, geleia de frutas.

##### 1.2 PASTOSA



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

- **Descrição:** Dieta de consistência pastosa, para pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição. Objetivo: proporcionar adequada ingestão alimentar, fornecendo uma dieta que possa ser deglutida com pouco ou nenhuma mastigação. Utilizada em pacientes com disfagia, falta de prótese dentária ou como dieta de transição.
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum:** Café com leite com ou sem açúcar - 1 copo (200 ml), Pão brioche com margarina - 1 porção, Fruta amolecida - 1 porção.
  - **Colação (DM/Maternidade):** Suco polpa de fruta OU purê de frutas e fruta da estação amolecida (mamão, banana, melancia, melão, laranja) - 1 porção.
  - **Almoço / Jantar:** Arroz papa - 1 colher de servir, Feijão batido - 2 conchas, Carne triturada (em forma de purê) - 1 porção, Purê/creme de vegetais (creme de aipim/ moranga, purê de inhame/batata com cenoura) ou vegetais cozidos sem casca (abobrinha, abóbora) - 1 colher de servir cheia, Sobremesa: Gelatina ou pudim - 1 porção, Suco natural de fruta - 1 copo (200 ml).
  - **Lanche:** Café com leite com ou sem açúcar - 1 copo (200 ml), Pão brioche com margarina - 1 porção, Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) – 1 porção.
  - **Ceia:** Mingau (200 ml) + fruta amolecida; 1 copo (200ml) de achocolatado + bolacha doce OU bolo; 1 copo (200ml) de vitamina de frutas.
- **Substituições permitidas:** Lanche/ Desjejum/Ceia: Bolacha doce, Pão sem casca, mingau, achocolatado. Almoço/Jantar: Ovo cozido - 2 unidades, Sufê de vegetais, escondidinho de legumes e carne, sopa de macarrão triturada.

### 1.3 LÍQUIDA PASTOSA

- **Descrição:** Dieta de consistência pastosa liquidificada, para pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição e para pós-operatório de cirurgias do TGI. Objetivo: proporcionar adequada ingestão alimentar, fornecendo uma dieta que possa ser deglutida sem a necessidade de mastigação, bem como minimizar o trabalho do trato gastrointestinal e a presença de resíduos no colón.
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum / Lanche:** Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml), Mingau – 1 porção.
  - **Colação (DM/Maternidade):** Suco polpa de fruta OU vitamina de frutas (200 ml) – 1 porção.
  - **Almoço / Jantar:** Sopa liquidificada com carne e legumes – 3 conchas (300 ml), Sobremesa: Gelatina – 1 porção, Suco natural de fruta - 1 copo de 200 ml.
  - **Ceia:** Mingau 1 copo (200 ml) OU; 1 copo (200ml) de vitamina de frutas.
- **Observações:** Alimentos deverão ser fornecidos sempre lisos, sem pedaços, sem grãos ou grumos. Alimentos a serem evitados: Flocos ou farelo de aveia (utilizar-farinha). Substituições permitidas: achocolatado, iogurte.

### 1.4 LÍQUIDA COMPLETA



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

- **Descrição:** Dieta de consistência líquida. Indicada para pós operatórios, por fornecer o mínimo de estímulo para digestão.
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum / Lanche:** Café com leite com ou sem açúcar- 1 copo 200 ml.
  - **Colação (DM/Maternidade):** Suco polpa de fruta coado OU vitamina de frutas coada (200 ml)- 1 porção.
  - **Almoço / Jantar:** Sopa liquidificada e coada de carne e legumes - 3 conchas (300ml), Sobremesa: Gelatina - 1 porção, Suco natural de fruta coado - 1 copo de 200 ml.
  - **Ceia:** Mingau ralo de maisena (200 ml) OU 1 copo 200ml de vitamina de frutas coado OU Chá - 1 copo (200 ml).

## 1.5 LÍQUIDA RESTRITA

- **Descrição:** Dieta de consistência líquida. Indicada para pós operatórios, por fornecer o mínimo de estímulo para digestão.
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum:** Suco polpa de fruta coado sem resíduo OU chá OU água de coco industrializada- 1 copo (200 ml).
  - **Colação (DM/Maternidade):** Suco polpa de fruta coado sem resíduo - 1 copo (200 ml).
  - **Almoço / Jantar:** Caldo de carne e legumes coado - 2 conchas (200ml), Sobremesa: Gelatina – 1 porção, Suco polpa de fruta coado sem resíduo - 1 copo (200 ml).
  - **Lanche:** Gelatina - 1 porção, Suco polpa de fruta coado sem resíduo - 1 copo (200 ml) OU Chá OU água de coco industrializada - 1 xícara (200ml).
  - **Ceia:** Chá - 1 copo (200 ml) OU Suco polpa de fruta coado sem resíduo - 1 copo (200 ml).
- **Observações:** Evitar: Café, chá-preto, bebidas lácteas, caldo de leguminosas, bebidas a base de vegetais (soja, arroz e amêndoas).

## 1.6 PREPARO PARA COLONOSCOPIA

- **Descrição:** Dieta para preparo de exame de colonoscopia.
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum / Ceia:** Suco polpa de fruta coado sem resíduo (cor clara) OU Chá OU água de coco industrializada – 1 copo (200 ml).
  - **Colação / Lanche:** Suco polpa de fruta coado sem resíduo (cor clara) – 1 copo (200 ml).
  - **Almoço / Jantar:** Caldo de carne com legumes coado – 3 conchas (300ml), Sobremesa: Gelatina – 1 porção, Suco polpa de fruta coado sem resíduo (cor clara) – 1 copo (200 ml).
- **Observações:** O suco deverá ser fornecido em garrafa plástica resistente com tampa.

## 2. DIETAS ORAIS TERAPÊUTICAS

### 2.1 LAXATIVA



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

- **Descrição:** Dieta de consistência sólida, com alimentos ricos em fibras. Indicado para pacientes constipados, com a presença de, pelo menos, dois dos seguintes sintomas: menos de três evacuações por semana, fezes endurecidas, dor ou dificuldade, esforço à defecação.
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum:** Café com leite com ou sem açúcar - 1 copo 200 ml, Pão integral com margarina- 1 porção, Fruta da safra - 1 porção.
  - **Colação (DM/Maternidade e prescritos):** 1 porção de Coquetel laxativo (200 ml de suco de laranja com bagaço + 1 colher de sopa de farinha de aveia + ½ mamão).
  - **Almoço:** Arroz - 2 colheres de servir, Feijão - 2 conchas, Carne- 1 porção, Guarnição padrão - 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio, Salada crua ou cozida, Sobremesa: fruta (mamão, maçã com casca, melão, melancia) - 1 porção, Suco polpa de fruta laxativa- 1 copo de 200 ml.
  - **Lanche:** Café com leite com ou sem açúcar - 1 copo 200 ml, Pão integral com margarina- 1 porção, Fruta (mamão, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) - 1 porção.
  - **Ceia:** Mingau de aveia (200 ml) OU 1 copo 200ml de vitamina de frutas laxativas.
- **Observações:** Substituições permitidas: Mamão, ameixa, laranja, abacate, maçã e pera com casca. Alimentos a serem evitados: Batata, banana, maçã sem casca, pera sem casca, aipim, cenoura ou beterraba cozida, suco de caju, suco de goiaba, biscoito de água e sal.

## 2.2 CONSTIPANTE

- **Descrição:** Dieta de consistência sólida, com restrição de alimentos ricos em fibras. Indicada para pacientes que necessitam de menor esforço do trato gastro intestinal, como em casos de diarreia.
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum / Lanche:** Café com leite desnatado com ou sem açúcar - 1 copo (200 ml), Pão francês ou pão brioche ou Biscoito água e sal - 1 porção; Fruta da safra - 1 porção.
  - **Colação (DM/Maternidade):** Suco polpa de fruta constipante coado OU vitamina com leite desnatado de frutas constipantes (200 ml)- 1 copo (200 ml), OU fruta constipante da estação - 1 porção.
  - **Almoço / Jantar:** Arroz- 1 colher de servir, Frango, peixe OU carne bovina magra (cozidos ou grelhados) - 1 porção, Guarnição (massa, batata, cenoura cozida, chuchu, polenta) - 1 colher de servir cheia, Sobremesa: gelatina OU fruta constipante da estação - 1 porção, Suco polpa de fruta constipante- 1 copo (200 ml).
  - **Ceia:** Chá ou água de coco - 1 copo (200 ml) + Biscoito água e sal - 1 porção OU Chá - 1 copo (200ml) + torrada.
- **Observações:** Substituições permitidas: Desjejum/Lanche: Água de coco industrializada, chá, banana, maçã sem casca, pera sem casca, suco de caju ou goiaba. Almoço/Jantar: Batata. Alimentos a serem evitados: Mamão, ameixa, laranja, abacate, acerola, manga, maçã e pera com casca, alimentos integrais, mingau (maisena e aveia), pudim, margarina, achocolatado, leite integral.



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

## 2.3 HIPOLIPÍDICA / HEPATOPATA

- **Descrição:** Dieta de consistência sólida, sem adição de óleos e gorduras na preparação, sem margarina. Indicada para pacientes com restrição de ingestão de gorduras, com níveis de colesterol elevado, doenças no fígado, pâncreas e vesícula biliar.
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum:** Café com leite desnatado com ou sem açúcar - 1 copo 200 ml, Pão brioche - 1 porção, Geleia - sachê 15g, Fruta da safra - 1 porção.
  - **Colação (DM/Maternidade):** 1 copo (200ml) de suco polpa de fruta OU vitamina com leite desnatado de frutas (200 ml), OU Fruta - 1 porção.
  - **Almoço / Jantar:** Arroz - 2 colheres de servir, Feijão - 2 conchas, Carne magra sem molho (cubos ou iscas) - 1 porção, Guarnição sem gordura: macarrão, purê, cremes, polenta - 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio, Salada crua ou cozida, Sobremesa: Gelatina ou pudim OU fruta- 1 porção, Suco polpa de fruta - 1 copo de 200 ml.
  - **Lanche:** Café com leite desnatado com ou sem açúcar - 1 copo 200 ml, Pão integral- 1 porção, Geleia - sachê 15g, Fruta da safra- 1 porção.
  - **Ceia:** Mingau com leite desnatado (200 ml) OU 1 copo 200ml de vitamina com leite desnatado de frutas OU Chá - 1 copo (200ml) + torrada.
- **Observações:** \*Usar leite desnatado no preparo do mingau e vitamina. Substituições permitidas: Biscoito doce, pão integral.

## 2.4 SEM LACTOSE

- **Descrição:** Dieta de consistência sólida, com preparações isentas de leite e derivados. Indicada para pacientes com intolerância a lactose ou que apresentam sintomas gastrointestinais que justifiquem a retirada de lactose.
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum:** Café com leite sem lactose- 1 copo 200 ml, Pão francês - 1 porção, Geleia - 1 sachê 15g, Fruta da safra - 1 porção.
  - **Colação (DM/Maternidade):** 1 copo (200ml) de suco polpa de fruta OU vitamina com leite sem lactose de frutas (200 ml), OU; Fruta - 1 porção.
  - **Almoço / Jantar:** Arroz - 2 colheres de servir, Feijão - 2 conchas, Carne - 1 porção, Guarnição (exceto preparações que contenham leite - purês e molho branco) - 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio, Salada crua ou cozida, Sobremesa: Gelatina ou fruta - 1 porção, Suco polpa de fruta - 1 copo de 200 ml.
  - **Lanche:** Café com leite sem lactose ou suco de fruta natural - 1 copo 200 ml, Pão francês - 1 porção, Geleia- 1 sachê 15g, Fruta da safra- 1 porção.
  - **Ceia:** Chá - 1 copo (200ml) + Torradas ou biscoito água e sal - 1 porção + Fruta - 1 porção OU 1 copo 200 ml de Mingau com leite sem lactose.
- **Observações:** Substituições permitidas: Desjejum/Lanche: Bolacha água e sal, Chá, água de coco industrializada, leite de soja ou outro sem lactose. Alimentos a serem evitados: Café com leite, achocolatado, iogurte, leite puro, Pão brioche, pão integral, Bolacha doce.

## 2.5 SEM GLÚTEN

- **Descrição:** Dieta de consistência sólida, para pacientes com alergia ao glúten (celíacos).
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum:** Mingau de maisena OU fubá OU arroz OU tapioca - 1 copo (200 ml) OU Biscoito de polvilho - 20g + Café com leite - 1 copo de 200ml, Fruta da safra - 1 porção.
  - **Colação (DM/Maternidade):** 1 copo (200ml) de suco polpa de fruta OU vitamina de frutas (200 ml); OU Fruta - 1 porção.
  - **Almoço / Jantar:** Arroz - 2 colheres de servir, Feijão - 2 conchas, Carne - 1 porção, Guarnição (chuchu, batata inglesa, cenoura, abobrinha, berinjela, moranga) - 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio, Salada crua, Sobremesa: Gelatina ou fruta - 1 porção, Suco polpa de fruta - 1 copo de 200 ml.
  - **Lanche:** Mingau de maisena OU fubá OU arroz OU tapioca - 1 copo (200 ml) + Fruta da safra - 1 porção OU Biscoito de polvilho - 20g + Café com leite - 1 copo de 200ml + Fruta da safra - 1 porção OU 1 copo (200ml) de vitamina de frutas.
  - **Ceia:** Chá - 1 copo (200ml) + Biscoito de polvilho - 20g + Fruta - 1 porção OU Mingau de maisena OU fubá OU arroz OU tapioca - 1 copo (200 ml).
- **Observações:** Alimentos a serem evitados: Desjejum/Lanche: Pão, bolo, bolacha salgada e doce, massas, aveia, achocolatado. OBS: Cuidado com a manipulação dos alimentos, utensílios, bancadas e higienização das mãos a fim de evitar a contaminação cruzada. Estar atento a marca dos produtos utilizados a fim de evitar aqueles com a presença de traços de glúten.

## 2.6 HIPOSSÓDICA

- **Descrição:** Dieta de consistência sólida, restrita em sódio. Indicado para pacientes que precisam restringir o sódio.
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum:** Café com leite com ou sem açúcar - 1 copo (200 ml), Pão brioche com margarina sem sal OU biscoito de maisena - 1 porção, Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) - 1 porção.
  - **Colação (DM/Maternidade):** Suco de polpa fruta OU fruta OU vitamina de frutas (200ml) - 1 porção.
  - **Almoço / Jantar:** *Preparados com pouco sal e com uso de temperos naturais.* Arroz - 2 colheres de servir, Feijão (com sal) - 2 conchas, Carne (com sal)- 1 porção, Guarnição - 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio, Salada crua, Sobremesa: Gelatina ou fruta- 1 porção, Suco polpa de frutas - 1 copo (200 ml).
  - **Lanche:** Café com leite com ou sem açúcar - 1 copo (200 ml), Pão brioche com margarina sem sal - 1 porção, Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) - 1 porção.
  - **Ceia:** Mingau (200 ml) + 1 fruta OU; 1 pedaço de bolo + 1 copo (200ml) de achocolatado OU; 1 copo (200ml) de vitamina de frutas.



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

- **Observações:** Substituições permitidas: Desjejum/Lanche: Pão integral, bolo, achocolatado, iogurte, chá, vitamina de fruta, suco de fruta.

## 2.7 DIABETES MELLITUS

- **Descrição:** Dieta de consistência sólida, com restrição de alimentos fonte de carboidratos refinados. Indicada para pacientes portadores de diabetes melitus, diabetes gestacional ou para o controle glicêmico.
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum:** Café com leite sem açúcar – 1 copo (200 ml), Pão integral com margarina OU geléia diet - 1 porção, Fruta de baixo índice glicêmico - 1 porção.
  - **Colação(DM/Maternidade):** Suco polpa de fruta de baixo índice glicêmico OU fruta de baixo índice glicêmico OU vitamina de frutas (200 ml)- 1 porção.
  - **Almoço / Jantar:** Arroz Integral - 2 colheres de servir, Feijão - 2 conchas, Carne - 1 porção, Guarnição (legumes cozidos\*) - 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio, Salada crua, Sobremesa: Gelatina diet ou pudim diet OU fruta de baixo índice glicêmico - 1 porção, Suco polpa de frutas - 1 copo (200 ml).
  - **Lanche:** Café com leite sem açúcar - 1 copo (200 ml), Pão integral com margarina OU geleiadiet - 1 porção, Fruta de baixo índice glicêmico - 1 porção.
  - **Ceia:** Mingau de aveia (200 ml) OU 1 copo (200ml) de vitamina de frutas + aveia.
- **Observações:** Substituições permitidas: \*Legumes cozidos - Abobrinha, berinjela, chuchu, repolho refogado, brócolis, couve-flor, jiló, vagem, quiabo, sopas sem macarrão. \*Não suco de UVA.

## 2.8 HIPOPURÍNICA

- **Descrição:** Dieta de consistência sólida, pobre em alimentos que contenham grande quantidade de purinas. SEM carne vermelha e peixes, somente com autorização da nutricionista. Indicada para pacientes com gota ou que estejam com o ácido úrico elevado.
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum:** Café com leite com ou sem açúcar - 1 copo (200 ml), Pão francês ou pão brioche com margarina - 1 porção.
  - **Colação(DM/Maternidade):** Suco de polpa fruta OU fruta - 1 porção.
  - **Almoço / Jantar:** Arroz - 2 colheres de servir, Feijão - 1 concha, Frango - 1 porção, Guarnição - 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio, Salada crua, Sobremesa: Gelatina ou pudim OU fruta - 1 porção, Suco polpa de frutas - 1 copo (200 ml).
  - **Lanche:** Café com leite com ou sem açúcar - 1 copo (200 ml), Pão francês ou pão brioche com margarina - 1 porção, fruta - 1 porção.
  - **Ceia:** Mingau (200 ml) + 1 fruta OU; 1 pedaço de bolo + 1 copo (200ml) de achocolatado OU; 1 copo (200ml) de vitamina de frutas.
- **Observações:** Substituições permitidas: Lanche/ Desjejum/Ceia: Leite, chá, café, geleia, achocolatado, cereais; Almoço/ Jantar: Vegetais (couve, repolho,



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

alface, acelga e agrião). Alimentos a serem evitados: Miúdos (fígado, coração, rim, etc), embutidos (salsicha, presunto, linguiça), sardinha, bacalhau, peru, alimentos ricos em gorduras. Carne vermelha e peixes.

## 2.9 HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA

- **Descrição:** Dieta de consistência sólida, que contém mais calorias e proteínas do que os outros padrões de dieta. Indicada para pacientes que necessitam de aporte calórico e proteico elevado.
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum:** Café com leite com ou sem açúcar - 2 copos (200 ml), Pão francês ou pão brioche com margarina - 2 porções, Fruta da safra - 1 porção.
  - **Colação(DM/Maternidade):** 1 copo (200ml) de vitamina de frutas.
  - **Almoço / Jantar:** Arroz - 3 colheres de servir, Feijão - 2 conchas, Carne- 1 porção (iscas ou cubos), Ovo- 1 unidade OU ½ porção de carne, Guarnição - 2 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio, Salada crua ou cozida - 1 porção, Sobremesa - Gelatina ou pudim OU fruta 1 porção, Suco polpa de frutas - 1 copo (200 ml).
  - **Lanche:** Café com leite com ou sem açúcar - 2 copos (200 ml), Pão francês ou pão brioche com margarina - 2 porções, fruta - 1 porção.
  - **Ceia:** 2 mingaus de aveia (200 ml) + 1 fruta OU; 2 pedaços de bolo + 1 copo (200ml) de achocolatado + Fruta da safra - 1 porção OU; 2 copo (200ml) de vitamina de frutas.
- **Observações:** Substituições permitidas: Lanche/ Desjejum/Ceia: Chá, leite puro, leite com achocolatado, vitamina de fruta, suco de fruta, Pão integral, bolo, bolacha maria e salgada. Pão francês com ovo e suco para pacientes do CTQ, quando sinalizado pelo nutricionista. Almoço/ Jantar: Canja, sopas (ovo cozido/pochê).

## 2.10 HIPOPROTEICA – 30 g de proteína

- **Descrição:** Dieta de consistência sólida, pobre em alimentos fontes de proteína de alto valor biológico. Indicada para pacientes que necessitam de uma dieta com menor aporte proteico.
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum:** Café puro OU Chá – 1 copo (200 ml), Pão francês com margarina - 1 porção, Fruta da safra - 1 porção.
  - **Colação(DM/Maternidade):** Suco de polpa fruta OU fruta - 1 porção.
  - **Almoço:** Arroz- 1 colher de servir, Feijão - ½ concha, Carne - ½ porção, Guarnição - 2 colheres de servir ou 2 pegadores, Salada crua ou cozida - 1 porção, Sobremesa: fruta - 1 porção, Suco polpa de frutas - 1 copo (200 ml).
  - **Lanche:** Café puro OU Chá OU suco de polpa de frutas- 1 copo (200 ml), Pão francês com margarina - 1 porção, Fruta da safra - 1 porção.
  - **Jantar:** Arroz- 1 colher de servir, Guarnição - 1 colher de servir ou 1 pegador, Feijão - ½ concha, Carne - ½ porção, Salada crua ou cozida - 1 porção, Sobremesa: fruta - 1 porção, Suco polpa de frutas - 1 copo (200 ml).



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

- **Ceia:** Chá OU suco de polpa de frutas - 1 copo (200 ml) + Biscoito OU Fruta - 1 porção.
- **Observações:** Substituições permitidas: Lanche/ Desjejum/Ceia: Bolacha água e sal. Almoço/ Jantar: Sopa, canja. Alimentos a serem evitados: Leite, café com leite, iogurte, Gelatina e pudim normal ou diet, Feijão, ervilha, lentilha, Pão integral e pão de forma.

## 2.11 RENAL

- **Descrição:** Dieta de consistência sólida, com restrição de sódio, potássio e líquidos. Em casos de DRC em tratamento conservador exclui-se também proteína e fósforo da dieta. Pouco feijão, porções pequenas de carne ou frango. Indicada para pacientes com perda da função renal, sejam eles dialíticos ou em tratamento conservador.
- **Cardápio Exemplo:**
  - **Desjejum:** Café puro OU Chá OU suco de polpa de frutas- 1 copo (200 ml), Pão francês ou pão brioche com margarina OU geleiadiet - 1 porção, Fruta - 1 porção.
  - **Colação(DM/Maternidade):** Maçã, pêra, melancia, abacaxi, banana-maçã, manga, ameixa, goiaba - 1 porção.
  - **Almoço / Jantar:** Arroz- 1 colher de servir, Feijão de remolho - ½ concha (caroço), Carne - 2 colheres de sopa, Guarnição - 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio (massa, polenta), Vegetais cozidos - 1 porção, Fruta - 1 porção.
  - **Lanche:** Café puro OU Chá – 1 copo (200 ml), Pão francês ou pão brioche com margarina OU geléia diet – 1 porção, Fruta - 1 porção.
  - **Ceia:** Chá OU suco de polpa de frutas- 1 copo (200 ml) + bolo ou torradas - 1 porção OU Mingau - 1 copo (200ml).
- **Observações:** \*Para DRC dialítico aumentar a quantidade de carne ou acrescentar 1 ovo a refeição. \* Desprezar água do cozimento de todos os vegetais/feijão utilizados. Substituições permitidas: Almoço/ Jantar: Vegetais - Abobrinha, Abóbora, vagem, jiló, quiabo, chuchu, berinjela, pepino, repolho refogado, alface, agrião, cenoura. Lanche/ Desjejum/Ceia: Biscoito água e sal. Frutas: Ameixas frescas, goiaba, banana maçã, laranja lima, manga, morango, maçã, melancia, pera, mamão. Alimentos a serem evitados: Lentilha, beterraba, banana, laranja pera ou bahia, melão, coquetel laxativo, aveia, achocolatado, pudim, gelatina, iogurte, espinafre, aipim, batata baroa. Se paciente Renal e DM, servir somente os vegetais cozidos (sem a guarnição).

### ANEXO III

#### MAPEAMENTO DE RISCOS

Risco	Impacto	Probabilidade	Mitigação
Atraso de entrega	Alto	Baixo	Cláusulas de penalidade e fiscalização diária.
Qualidade inadequada	Alto	Medio	Supervisão de nutricionista e auditorias sanitárias.
Superfaturamento	Médio	Baixo	Pesquisa de preços PNCP e transparência dos custos.
Inexecução contratual	Alto	Baixo	Garantias contratuais e previsão de substituição imediata.
Fornecimento de alimentos fora dos padrões	Alto	Medio	Fiscalização por nutricionista RT, visitas técnicas periódicas.
Rejeição por órgãos de controle	Alto	Baixo	Fundamentação clara e publicização da conforme art. 72 e art. 94 da Lei 14.133.

## ANEXO IV

### NÍVEIS DE SERVIÇO E INDICADORES DE DESEMPENHO

A qualidade e o desempenho da CONTRATADA serão aferidos mensalmente com base nos seguintes indicadores, que deverão ser monitorados e reportados pela CONTRATADA e auditados pelo Fiscal Técnico do Contrato.

#### 1. ÍNDICE DE SATISFAÇÃO DO USUÁRIO (ISU)

- **Descrição:** Mede a percepção de qualidade dos usuários (pacientes e funcionários) em relação às refeições servidas.
- **Forma de Aferição:** Pesquisa de satisfação semestral, a ser aplicada pela CONTRATADA com metodologia aprovada pela Fiscalização. A pesquisa deve abranger, no mínimo, os quesitos: sabor, temperatura, variedade e apresentação.
- **Meta:** Mínimo de 85% de avaliações "BOM" ou "ÓTIMO".
- **Penalidade por Descumprimento:** O não atingimento da meta ensejará notificação para apresentação de plano de melhorias em 15 dias. A reincidência poderá acarretar em multa, conforme previsto no contrato.

#### 2. ÍNDICE DE RESTO-INGESTA (IRI)

- **Descrição:** Mede o percentual de alimentos devolvidos nos pratos pelos usuários, servindo como indicador indireto da aceitação do cardápio e da adequação do porcionamento.
- **Forma de Aferição:** Pesagem diária, por amostragem, do total de sobras limpas dos pratos no refeitório dos funcionários e, quando possível, das bandejas dos



**PREFEITURA**  
CAMPO LIMPO PAULISTA

pacientes. A CONTRATADA é responsável pela metodologia, pesagem e registro dos dados.

- **Meta:** Manter o índice médio mensal abaixo de 10%.
- **Penalidade por Descumprimento:** Índice acima da meta por dois meses consecutivos ensejará notificação para revisão do planejamento de cardápios e porcionamento.

### **3. CONFORMIDADE SANITÁRIA E LABORATORIAL (CSL)**

- **Descrição:** Garante a segurança alimentar através de análises e auditorias.
- **Forma de Aferição:** a) Resultado de análises microbiológicas de amostras de refeições, coletadas semanalmente. b) Resultado de auditorias de boas práticas realizadas pela Fiscalização ou pela Vigilância Sanitária.
- **Meta:** 100% de conformidade nos laudos laboratoriais e ausência de não-conformidades críticas nas auditorias.
- **Penalidade por Descumprimento:** Qualquer não-conformidade neste item é considerada falha grave e sujeita a CONTRATADA às sanções máximas previstas no contrato, sem prejuízo da interrupção imediata do fornecimento do item contaminado.

### **4. TEMPO DE RESPOSTA A NÃO-CONFORMIDADES (TRN)**

- **Descrição:** Mede a agilidade da CONTRATADA em tratar os problemas identificados pela Fiscalização.
- **Forma de Aferição:** Contagem do tempo, em horas, entre o recebimento de uma notificação formal de não-conformidade e a apresentação de um plano de ação corretiva à Fiscalização.
- **Meta:** Apresentação do plano de ação em, no máximo, 24 horas para não-conformidades operacionais e 4 horas para não-conformidades sanitárias graves.
- **Penalidade por Descumprimento:** O descumprimento dos prazos poderá acarretar em multa diária, conforme estipulado em contrato.