

TERMO DE REFERÊNCIA

SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES – AP 5.1

1. JUSTIFICATIVA

Justifica-se a presente contratação por força do Contrato de Gestão nº 009/2021, celebrado entre a Prefeitura do Rio de Janeiro e o Instituto Gnosis. Para a execução de um dos serviços inerentes no objeto contratualizado no contrato de gestão, se faz necessário a Contratação, em caráter continuado, de empresa especializada objetivando a prestação de serviços de fornecimento e distribuição de refeição pronta (preparadas nas dependências da Contratada), com reconhecida qualidade e segurança alimentar, a fim de atender as necessidades das unidades que compõem a Área Programática 5.1, administradas pelo Instituto Gnosis, através de contrato de gestão com a Prefeitura do Rio de Janeiro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste documento.

2. OBJETO

Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de empresa especializada objetivando a prestação de serviços de fornecimento e distribuição de refeição pronta (preparadas nas dependências da Contratada), com reconhecida qualidade e segurança alimentar, a fim de atender as necessidades das unidades que compõem a Área Programática 5.1, administradas pelo Instituto Gnosis, através de contrato de gestão com a Prefeitura do Rio de Janeiro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste documento.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

Prestação de serviços de alimentação por meio do fornecimento de refeições prontas, envolvendo a operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades da produção e distribuição de refeição. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição da refeição.

4. EXECUÇÃO DO SERVIÇO

- a) A refeição fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições sensoriais e higiênico-sanitárias adequadas, bem como obedecendo os critérios do binômio tempo x temperatura adequados
- b) Para os CAPS, a refeição deverá ser acondicionada em embalagem aluminizada descartável com 3 divisórias, com excelente vedação para evitar extravasamento de líquidos bem como preservar as características dos alimentos quentes (carnes, arroz, feijão, acompanhamento) e para saladas e sobremesas em embalagem plástica descartável de 200ml, com tampa;

- c) Para as SRTs, a refeição deverá ser acondicionada em recipientes maiores e dentro da casa, os próprios pacientes porcionam para os pratos, de forma a criar habilidades de porcionamento, também favorecer o compartilhamento entre os moradores da casa e demonstrar suas preferências, de forma a auxiliar na proposta do projeto.
- d) Fornecer kit com sal, vinagre e azeite de oliva extra virgem ou óleo composto para o tempero da salada e, talheres descartáveis (garfo, faca e colher de sobremesa);
- e) As embalagens com alimentos quentes deverão ser armazenadas e transportadas dentro de recipientes isotérmicos. As caixas térmicas plásticas deverão ter tampa fixa, trava e alça, com isolamento em poliuretano, que permita esterilizar com vedação em PVC, isotérmica – calor 89º C – 78º C de 5 horas, de acordo com o Decreto Lei nº. 986/69 – Anvisa, com termômetro externo para verificação;
- f) Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).
- g) Só serão aceitos o fornecimento das refeições que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:
 - I) Refeições preparadas em no máximo 04 horas imediatamente anteriores ao consumo;
 - II) Preparadas em local próprio e adequado, devidamente vistoriado pelos órgãos de controle.
- h) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de uma Nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- i) A operacionalização, Porcionamento e a distribuição das dietas devem ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, Porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- j) O cardápio deverá ser elaborado por profissionais nutricionistas, que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais de pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e funcionários da unidade.
- k) O cardápio deverá ser aprovado pela CONTRATANTE e a alteração do cardápio deverá ser autorizada pela CONTRATANTE;

- l) Exigência de Ficha Técnica de preparação para o controle do porcionamento adequado das refeições a serem servidas aos pacientes, colaboradores e acompanhantes; bem como vir escrito nos cardápios a quantidade calórica das preparações, tais como quantidade de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) e sódio. Tais informações são de extrema importância para garantir o valor nutricional estipulado no contrato;
- m) A empresa de alimentação escolhida deverá disponibilizar a qualquer tempo para a contratante, o Manual de Boas Práticas e o Procedimento Operacional Padrão, bem como o cardápio ofertado.
- n) A produção dos alimentos em todas as suas etapas (receção, pré-preparo, preparo, armazenamento, transporte e distribuição) deve ocorrer em condições de higiene e controle de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana e não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento deve ser monitorada durante essas etapas conforme a Resolução da Anvisa RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

A entrega das refeições prontas será nos locais abaixo indicados:

Unidade de Atenção Primária - 5.1

Item	Nome da Unidade	Bairro de Referência	Endereço
1	CAPS Neusa Santos	Senador Camará	Rua Balbeck, 75

Distribuída na unidade supracitada da seguinte forma: 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche, servidas somente aos usuários.

Quantitativo estimado diário CAPS Neusa Santos

Desjejum: **20**

Almoço: **20**

Lanche da tarde: **20**

Sábados, Domingos e feriados:

Café da Manhã: **20**

Almoço: **20**

Lanche: **20**

Abaixo discriminados, seguem os horários em que as refeições deverão ser entregues na unidade de referência deste TR.

Desjejum: 09:00h às 09:30h

Almoço: 12:00h às 13:00h

Lanche da tarde: 15:00h às 15:30h

***As dietas seguirão as descrições especificadas no Anexo I**

5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

A **CONTRATADA** obriga-se a:

- a) Executar o serviço discriminado neste **TERMO DE REFERÊNCIA**;
- b) Manter seu pessoal uniformizado (uniforme limpos e completos), higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas, conforme preconizado pelas boas práticas de fabricação/produção de alimentos identificando-os através de crachás, com fotografia recente e **providendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI'S**;
- c) A contratada deverá apresentar semanalmente cardápio das refeições que serão fornecidas nos dias subsequentes;
- d) O cardápio mencionado no subitem anterior deverá ser elaborado de maneira a não se repetir sucessivamente, e deverá ter variação mínima de 3 vezes por semana;
- e) As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra despesa relacionada à entrega das refeições, é de total responsabilidade da contratada;
- f) Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato adequados, calça, crachá) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.
- g) Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.
- h) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou Municipal, as normas de segurança da Administração, inclusive instruir os seus empregados à prevenção de incêndios e as de Segurança e Medicina do Trabalho nas áreas da Administração;
- i) Não vincular o pagamento dos salários e demais vantagens de seus empregados ao pagamento das faturas emitidas contra o CONTRATANTE;

- j) Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, aos empregados diretamente envolvidos na execução dos serviços;
- k) Responsabilizar-se por acidentes na execução dos serviços, bem como responder civil e/ou criminalmente, por quaisquer danos causados, diretamente ou indiretamente, à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo e manter a CONTRATANTE a salvo de quaisquer queixas, reivindicações ou reclamações de seus empregados e/ou de terceiros, em decorrência da prestação dos serviços contratados
- l) A CONTRATADA será a única responsável pelos acidentes que possam decorrer da prestação de serviços objeto deste contrato, bem como pela reparação integral de todos e quaisquer danos que seus funcionários vierem a causar à CONTRATANTE, seus prepostos ou terceiros na execução dos serviços do presente contrato;
- m) Cumprir rigorosamente as exigências da legislação tributária, fiscal, trabalhista, previdenciária, assumindo todas as obrigações e encargos legais inerentes e respondendo integralmente pelos ônus resultantes das infrações cometidas;
- n) Preparar e fornecer aos seus empregados, quando aplicável, o formulário PPP (Perfil Profissiográfico Previdenciário), quando exigível, na forma da Lei;
- o) Obedecer à regulamentação da ANVISA quanto à COVID-19:
- Nota Técnica 49/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.
 - Nota Técnica 48/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19.
 - Nota Técnica 47/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento à Covid-19.

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:

- 6.1.** Permitir o livre acesso dos funcionários da Contratada, quando em serviço e devidamente identificados, às dependências da unidade.
- 6.2.** Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados;
- 6.3.** Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- 6.4.** Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas;
- 6.5.** Notificar a CONTRATADA de todas as falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar na prestação dos serviços, dando-lhe, inclusive, prazo para sua correção;

6.6. Fornecer à CONTRATADA, quando aplicável, os subsídios necessários para a elaboração dos laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor;

6.7. Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, os laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor (LTCAT, PCMSO, PGR, PPRA e PCMAT);

6.8. Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, a declaração, sob as penas da lei, de que as atividades exercidas pelos segurados empregados no presente TERMO CONTRATUAL não estão sujeitas à concessão de aposentadoria especial.

7. ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

7.1. Não obstante a contratada ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à contratante é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

- Solicitar à contratada a substituição de qualquer produto ou método, cuja atuação considere prejudicial ou inadequado;
- Vetar o prosseguimento normal do fornecimento, baseados na legislação em vigor;
- Verificar o cumprimento pela contratada das cláusulas do contrato e adotar medidas necessárias quanto à regularização de eventuais transgressões.
- Receber da contratada, documentação pertinente ao serviço ou as questões que envolvam o serviço, sempre que solicitado em prazo máximo de 72 horas.
- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**;

8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Comprovação de que possui instalações e aparelhamentos adequados e disponíveis para a realização dos serviços que são objeto deste Termo de Referência.

b) A proponente deverá apresentar-se em condição regular quanto ao licenciamento junto à VIGILÂNCIA SANITÁRIA de seu domicílio.

c) As empresas deverão apresentar o certificado de inspeção sanitária – CIS-B, caderneta sanitária e comprovação de regularidade com a Taxa de Inspeção Sanitária, emitidos pela Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil, ou documento equivalente de licenciamento sanitário expedido por órgão competente, juntamente com o ALVARÁ DE LICENÇA de seu domicílio.

d) Somente serão consideradas as propostas das proponentes cujas atividades estejam contidas no Alvará de Licença e no documento de licenciamento sanitário.

- e) Prova de Registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN), de acordo com a Resolução CFN número 378\05.
- f) A empresa deverá comprovar possuir vínculo permanente com um responsável técnico, através da apresentação do contrato de prestação de serviço ou da inclusão no quadro funcional da empresa. O responsável Técnico (RT), deverá estar regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN).
- g) Para fins de habilitação, a empresa deverá apresentar comprovação da disponibilidade de veículos próprios, aptos para transporte de gênero e produtos alimentícios (veículo com Certificados de Inspeção Sanitária – CIS-A e Licença da Vigilância Sanitária).
- h) Comprovação de que possui instalações e aparelhamentos adequados e disponíveis para a realização dos serviços que são objeto desta licitação.
- i) Comprovação de que a concorrente possui em seu quadro permanente, na data da concorrência simplificativa, profissional (is) de nível superior, com conhecimentos na área de nutrição.
- j) Plano de Segurança e Higiene do Trabalho dos empregados, equipamentos e instalações, relativo às atividades a serem desenvolvidas.
- k) Plano de Ação para Imediata Reposição de veículos, usados para o transporte dos alimentos, paralisados na operação em fundação de defeito ou má apresentação;

9. HABILITAÇÃO

Apresentação dos seguintes documentos:

Empresa individual: Registro Comercial, devidamente inscrito na Junta Comercial.

Ato Constitutivo: Contrato Social ou Estatuto em vigor devidamente inscrito na Junta Comercial, em se tratando de Sociedades Comerciais por ações, deverá ser apresentado acompanhado de ata de eleição de seus administradores.

Sociedade Civil: Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

Decreto de Autorização: Quando tratar-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.

- Prova de Inscrição no Cadastro de Pessoas Jurídicas
- Prova de Inscrição no cadastro de contribuintes, ICMS/ISS
- Prova de Regularidade com a Fazenda Federal
- Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual
- Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal
- Prova de Regularidade com a Procuradoria da Fazenda Nacional
- Prova de Regularidade com a Seguridade Social
- Prova de Regularidade com FGTS

10. AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO

10.1. O INSTITUTO GNOSIS terá o direito de exercer ampla fiscalização sobre a prestação dos serviços objeto do presente TERMO CONTRATUAL, por intermédio de prepostos seus, devidamente credenciados, aos quais deverá a CONTRATADA facilitar o pleno exercício de suas funções, não importando isso em supressão ou mesmo atenuação das responsabilidades desta, por quaisquer erros, falhas ou omissões ocorridas.

§1º - O INSTITUTO GNOSIS credenciará perante a CONTRATADA um representante investido de plenos poderes para, diretamente ou através de auxiliares, exercer a fiscalização geral e total dos serviços ora contratados, tendo como atribuições precípua as seguintes:

- a) Exigir da CONTRATADA a estrita obediência às estipulações deste Termo de Referência, à documentação a ele anexa e à melhor técnica consagrada pelo uso para a execução dos serviços objeto deste Instrumento;
- b) Fazer, corrigir, ou refazer trabalhos defeituosos, por conta do INSTITUTO GNOSIS, através de terceiros, debitando à CONTRATADA os gastos daí decorrentes, caso essa última não os refaça ou corrija dentro do prazo determinado pela Fiscalização;
- c) Recusar os equipamentos e eventuais serviços de reparo ou manutenção que, a seu critério, estejam em desacordo com as exigências e padrões técnicos estipulados pelo presente TERMO CONTRATUAL;
- d) Controlar as condições de trabalho, ajustando com a CONTRATADA as alterações na sequência da execução que forem consideradas convenientes ou necessárias, e controlar tais condições de modo a exigir desta, na ocorrência de atraso nos serviços, a adoção de regime de trabalho diferente;
- e) Dar permanente assistência aos serviços, na interpretação e na solução de problemas surgidos;
- f) Encaminhar à CONTRATADA as comunicações que se façam necessárias, com relação aos trabalhos de fiscalização e controle dos serviços;
- g) Atestar a execução dos serviços referentes às faturas a serem apresentadas;
- h) Sustar os serviços, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que, a seu critério, considerar esta medida necessária à boa execução dos mesmos, ou à salvaguarda dos interesses do INSTITUTO GNOSIS. Quaisquer ônus provenientes dessa rejeição serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

§2º- À Fiscalização caberá, ainda, determinar os prazos para cumprimento das exigências feitas.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Todos os materiais e equipamentos a serem utilizados na prestação dos serviços, deverão ser fornecidos e distribuídos em quantidades necessárias e suficientes para a execução dos serviços.

12. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de execução do serviço será de **23 (vinte e três) meses**, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, por analogia, dentro do limite previsto na Lei nº 8.666.93.

13. VEDAÇÃO DE SUBCONTRATAÇÃO

É vedada a subcontratação total ou parcial da execução do objeto, tendo em vista a contratação por notória especialização. A CONTRATADA também não poderá ceder ou transferir, no todo ou em parte, ainda que em

função de reestruturação societária, fusão, cisão e incorporação, os direitos e obrigações decorrentes do contrato com a CONTRATANTE, inclusive, seus créditos.

14. DECLARAÇÃO DE RELAÇÃO EMPREGATÍCIA

É importante que a contratada declare, por escrito, como anexo ao futuro contrato, o seguinte: Que em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, durante a vigência do contrato não serão empregados, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menores de dezoito anos, bem como não serão empregados, em qualquer trabalho, menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

15. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A proposta deverá obedecer aos seguintes critérios:

- a) O valor do objeto deverá ser cotado em moeda corrente nacional, devendo incluir todas as despesas, inclusive impostos e encargos sociais, previdenciários e trabalhistas incidentes em seu escopo de prestação de serviços;
- b) as características do objeto de forma clara e precisa, observadas as especificações constantes nesse Termo de Referência.
- c) serão desclassificadas propostas com preços irrisórios e/ou inexequíveis, cabendo ao INSTITUTO GNOSIS à faculdade de promover verificações ou diligências que se fizeram necessárias, objetivando a comparação da regularidade da cotação ofertada;
- d) será julgada vencedora a proposta que ofertar o MENOR PREÇO, devendo o preço proposto incluir todos os custos diretos e indiretos pertinentes, cumprindo todos os requisitos técnicos previstos no Termo de Referência.
- e) O envio da proposta será considerado como anuência a todas as Cláusulas do Termo de Referência e seus Anexos.

16. PROCEDIMENTOS DE ENVIO DA PROPOSTA

As propostas deverão ser enviadas para propostas@institutognosis.org.br, até 27/08/2021.

17. RESULTADO

Após a avaliação, o INSTITUTO GNOSIS chegará a um o resultado no dia 30/08/2021

***Integram o presente Edital todas as instruções, observações e restrições contidas no seu anexo:
Anexo I - Minuta de Contrato de Gestão**

Rio de Janeiro, 16 de agosto de 2021

ANEXO I

Cardápio regras gerais:

Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes da Resolução SAMSP-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (R.D.A) revisão 1989.

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo serviço de Nutrição da Contratante.
- para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.
- os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada.
- os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30(trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos à itens de hortifrutigranjeiros.
- A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.
- os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, visando uma boa aceitação por parte dos comensais sempre prezando pelas não repetições frequentes e próximas. Deve proporcionar aporte nutricional necessário de acordo com o ciclo de vida dos comensais, sendo possível substituir preparações que apresentem baixa aceitação pelos comensais.
- para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Contratante.

- deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.
- O lanche da tarde deverá seguir o descrito como “lanche” no modelo de cardápio básico.
- Todas as dietas devem ser distribuídas em cinco refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).

DIETAS:

- Dieta Geral Adulto

Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade
Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Distribuição em refeições diárias conforme determinado para cada serviço, fornecendo em média 2700 calorias/dia.

Modelo de Cardápio Básico para Pacientes com Dieta Geral REFEIÇÃO /COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES

Desjejum Deverá ser preparado na unidade: - 200ml de Bebida láctea (leite com café ou achocolatado) - 50g de Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros) ou bolo ou biscoito - 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas) - 100g de Frutas naturais - presunto, queijo prato ou muçarela e mortadela. *Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.
Almoço - Duas saladas (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação (todas as fibras deverão estar abrandadas); -120g (já coccionados) carne bovina – bifes (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves –200g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 120g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 120 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Viscera – 120 g de fígado, dobradinha ou língua, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 120 g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias. - Guarnição: vegetais: TIPO A, TIPO B ou TIPO C ou massas ou Farináceos; - Feijão - Arroz - Sobremesa: 150 g de frutas variando conforme sazonalidade; ou 150 g de salada de frutas ou 100g de doces de frutas.

- Bebidas: Suco de polpa de fruta— diversos sabores

***Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.**

Lanche

- 200ml de Bebida láctea (leite com café ou achocolatado)

- 50g de Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros)

- 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas)

- presunto, queijo prato ou muçarela e mortadela.

***Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.**