

TERMO DE REFERÊNCIA

FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

1. O OBJETO:

1.1 Prestação de serviços de fornecimento de alimentação hospitalar, alimentação essa compreendida por refeições normais, suplementos nutricionais e dietas especiais: dietas enterais e dietas específicas, para atender às necessidades das unidades de saúde: Hospital de Urgência de Sergipe – HUSE, CER IV e MNSL – Maternidade Nossa Senhora de Lourdes.

2.0 DO OBJETIVO:

Contratação de Empresa Especializada para o fornecimento de alimentação hospitalar, assegurando uma nutrição balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas para os usuários do SUS, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica, inclusive ao acompanhante legalmente instituído na forma da lei (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/1990 e Lei Federal N.º 10.741, de 01/10/2003).

2.1 Faz parte do Termo de Referência os anexos:

- 01) Anexo 01 – Dieta Livre Adulto;
- 02) Anexo 02 – Dieta Pastosa Adulto;
- 03) Anexo 03 – Dieta Branda Adulto;
- 04) Anexo 04 – Dieta Hipoglicídica Adulto;
- 05) Anexo 05 – Dieta Hipolipídica Adulto;
- 06) Anexo 06 – Dieta Hipoproteica Adulto;
- 07) Anexo 07 – Dieta Hipoglicídica Infantil;
- 08) Anexo 08 – Dieta Hipoproteica Infantil;
- 09) Anexo 09 – Dieta Hipolipídica Infantil;
- 10) Anexo 10 – Dieta Livre Infantil;
- 11) Anexo 11 – Dieta Branda Pastosa Infantil;
- 12) Anexo 12 – Dietas Líquida e Semilíquida Adulta e Infantil;
- 13) Anexo 13 – Suplementares;

- 14) Anexo 14 – Refeição Funcionários e Acompanhantes;
- 15) Anexo 15 – Matéria Prima Não Alimentar – Mão De Obra;
- 16) Anexo 16 – Matéria Prima Não Alimentar – Descartáveis;
- 17) Anexo 17 – Matéria Prima Não Alimentar – Equipamentos;
- 18) Anexo 18 – Matéria Prima Não Alimentar – Utensílios;
- 19) Anexo 19 – Especificações e Quantitativos de Dietas;
- 20) Anexo 20 – Demonstrativo de Formação de Preços.

3. JUSTIFICATIVA:

3.1 Considerando o fim da vigência do contrato nº 47/2020 oriundo do PE nº 44/2020;

Considerando a necessidade de assegurar a regularidade do serviço, que é essencial para o restabelecimento dos pacientes usuários do Sistema Único de Saúde (SUS) atendidos na Rede Estadual da Saúde de Sergipe, como também seus acompanhantes e seus funcionários;

Considerando que o serviço visa assegurar o fornecimento de refeições seguras, equilibradas e adequadas às condições clínicas e nutricionais específicas, contribuindo diretamente para o tratamento e a recuperação dos pacientes, assegurando a qualidade da assistência hospitalar oferecida pela rede, promovendo saúde e bem-estar aos pacientes, acompanhantes e colaboradores;

Considerando a pretendida contratação de uma empresa especializada, garante o planejamento e a execução de dietas personalizadas, alinhadas às necessidades clínicas;

Considerando, primordialmente, a segurança alimentar, que inclui a manipulação, preparo e armazenamento de alimentos, quais exigem o cumprimento rigoroso das normas sanitárias vigentes, prevenindo contaminações e garantindo a qualidade dos alimentos fornecidos;

Requer a contratação, em caráter **EMERGENCIAL**, de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentação hospitalar, alimentação essa compreendida por refeições normais, suplementos nutricionais e dietas especiais: dietas enterais e dietas específicas, para atender às necessidades das Unidades de Saúde gerenciadas pela Secretaria de Estado da Saúde de Sergipe.

Tal medida revela-se imprescindível em caráter emergencial, com vigência máxima de 01 (um) ano ou até a finalização do processo licitatório nº **17206/2025**, de forma a evitar a interrupção abrupta do serviço essencial à população. O Contrato nº **47/2020**, oriundo do Pregão Eletrônico nº 44/2020, tem por objeto a “Contratação de Prestação de Serviços de fornecimento de

alimentação hospitalar, compreendida por refeições normais suplementos nutricionais e dietas especiais, dietas enterais e dietas específicas, para atender às necessidades das unidades de Saúde administradas pela SES, Hospital de Urgências de Sergipe – **HUSE** e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – **MNSL**”, posteriormente, por meio de Termo de Apostilamento, passou-se a atender também o **CER IV**. O referido contrato encontra-se vigente, por prorrogação excepcional, até **19/04/2026**. Não obstante, conforme normativas legais aplicáveis, não se admite nova prorrogação, assim, para prevenir situação calamitosa na saúde pública, com risco de privação na alimentação e suplementação nutricional essencial à recuperação de pacientes do Sistema Único de Saúde - SUS na Rede Estadual de Saúde de Sergipe, impõe-se a contratação com o caráter emergencial.

Diante do exposto, formaliza-se a demanda pela contratação emergencial acima descrita, em estrita observância às disposições legais sobre dispensas de licitação por emergência e legislações correlatas.

4. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E ENTREGA DAS REFEIÇÕES: HOSPITAL DE URGÊNCIA DE SERGIPE – HUSE

Avenida Tancredo Neves s/nº.

CEP – 49.095-000 – Aracaju – SE

Nutricionista: Carmeluce Dornelles Martins - (79) 99151-1771

Coord. Administrativo: Luciano Pimentel Júnior - (79) 98102-6562

CENTRO ESPECIALIZADO EM REABILITAÇÃO JOSÉ LEONEL FERREIRA AQUINO – CER IV:

Avenida Dr. Carlos Rodrigues da Cruz, nº 1531, no Bairro Capucho

CEP- 49080-190 – Aracaju – SE

Fiscal do contrato: Iara Assis dos Santos - (79) 99688-3163

MNSL – MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES

Endereço – Avenida Tancredo Neves s/nº.

CEP – 49.095-000 Aracaju – SE

Nutricionista: Elicelia - (79) 99191-5016

Coord. Administrativo: Marcio Sobral Porto Filho - (79) 99192-0505

4.1 Fiscais do Contrato

FISCAL POR UNIDADE HOSPITALAR		
UNIDADE	FISCAL	SUPLENTE
HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE SERGIPE GOVERNADOR JOÃO ALVES FILHO – HUSE	CARMELUCE DORMELLES MARTINS, CPF: xxx.227.877-xx	LUCIANO PIMENTEL AZEVEDO JÚNIOR, CPF: xxx.391.215-xx
CENTRO ESPECIALIZADO DE REABILITAÇÃO – CER IV	IARA ASSIS DOS SANTOS, CPF: xxx.619.395-xx	DIOGO SILVA SARDEIRO, CPF: xxx.607.375-xx
MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL	ELICÉLIA SÉRGIO LIMA DIAS, CPF: xxx.768.735-xx	MÁRCIO SOBRAL PORTO FILHO, CPF: xxx.519.785-xx

5. DA NATUREZA DOS SERVIÇOS:

5.1. A prestação de serviço a ser contratado envolve:

5.1.1 Preparação e distribuição de refeições, dietas especiais, destinadas a pacientes (adultos e infantis), funcionários e acompanhantes conforme especificado nos Anexos de 1 a 14;

5.1.1.1 Preparação e distribuição de dietas enterais, fórmulas lácteas e alimentos complementares;

5.1.2 Fornecimento de materiais de consumo para a ideal execução dos serviços propostos neste Projeto;

5.1.3 Fornecimento de equipe mínima para os Postos de Trabalho identificados no Anexo 15;

5.1.4 Fornecimento dos equipamentos relacionados no Anexo 17;

5.1.5 Promover a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos a serem fornecidos e os de propriedade da Contratante que venham a ser utilizados pela Empresa a ser Contratada;

5.1.6 Promover a ideal utilização das dependências e instalações utilizadas para os serviços de nutrição e dietética (SND) da Contratante;

5.1.7 Promover o controle de pragas e análise microbiológicas;

5.1.8 Promover de forma adequada o descarte dos resíduos sólidos, para Unidades que não possuam câmaras frigoríficas, conforme determinação da Resolução – RDC nº. 216, de 16.09.2004;

5.1.9 A quantidade de alimentos per capita corresponde ao alimento cru;

5.1.10 Todos os itens que constam nos anexos deste projeto básico devem corresponder ao preço de mercado.

6. QUANTITATIVO DIÁRIO ESTIMADO DE CONSUMO POR TIPOS DE DIETAS/ UNIDADES ASSISTENCIAIS INTEGRANTES DESTE TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I – DESCRIÇÃO E QUANTITATIVO ESTIMADO DAS DIETAS POR UNIDADE HOSPITALAR

6.1 HOSPITAL DE URGÊNCIA DE SERGIPE – HUSE

6.1.1 Alimentação para paciente adulto (estimativa mensal)

TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADO MÊS
DESJEJUM – Dieta Livre	2390
DESJEJUM – Dieta Branda	4250
DESJEJUM – Dieta Pastosa	1060
COLAÇÃO – Dieta Livre	1390
COLAÇÃO – Dieta Branda	3250
COLAÇÃO – Dieta Pastosa	730
ALMOÇO – Dieta Livre	2690
ALMOÇO – Dieta Branda	5200
ALMOÇO – Dieta Pastosa	1110
LANCHE – Dieta Livre	2390
LANCHE – Dieta Branda	4850
LANCHE – Dieta Pastosa	1210
JANTAR – Dieta Livre	2390
JANTAR – Dieta Branda	4450
JANTAR – Dieta Pastosa	1110
CEIA – Deita Livre	2190
CEIA – Dieta Branda	4350

CEIA – Dieta Pastosa	1110
DESJEJUM – Dieta Hipoglicídica	3540
COLAÇÃO – Dieta Hipoglicídica	3390
ALMOÇO – Dieta Hipoglicídica	3540
LANCHE – Dieta Hipoglicídica	3540
JANTAR – Dieta Hipoglicídica	3540
CEIA – Dieta Hipoglicídica	3540
DESJEJUM – Dieta Hipolipídica	530
COLAÇÃO – Dieta Hipolipídica	340
ALMOÇO – Dieta Hipolipídica	530
LANCHE – Dieta Hipolipídica	530
JANTAR – Dieta Hipolipídica	530
CEIA – Dieta Hipolipídica	530
DESJEJUM – Dieta Hipoproteica	190
COLAÇÃO – Dieta Hipoproteica	140
ALMOÇO – Dieta Hipoproteica	190
LANCHE – Dieta Hipoproteica	190
JANTAR – Dieta Hipoproteica	290
CEIA – Dieta Hipoproteica	190
DIETA SEMILÍQUIDA E LÍQUIDAS PARA PACIENTE ADULTO – HUSE	
TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
Dieta semilíquida (litro)	3450
Dieta Líquida (litro)	540
Dieta Líquida sem resíduos (litro)	360
ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES – HUSE	
TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
DESJEJUM	9450
ALMOÇO	11350
JANTAR	11250

ALIMENTAÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS – HUSE	
TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
DESJEJUM	3330
ALMOÇO	14550
JANTAR	3180
CEIA	11950
ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTE INFANTIL – HUSE	
TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
DESJEJUM – Dieta Branda / Pastosa	2040
COLAÇÃO – Dieta Branda / Pastosa	2040
ALMOÇO – Dieta Branda / Pastosa	2640
LANCHE – Dieta Branda / Pastosa	2040
JANTAR – Dieta Branda / Pastosa	2190
CEIA – Dieta Branda / Pastosa	1890
DESJEJUM – Dieta Hipoglicídica	120
COLAÇÃO – Dieta Hipoglicídica	120
ALMOÇO – Dieta Hipoglicídica	120
LANCHE – Dieta Hipoglicídica	120
JANTAR – Dieta Hipoglicídica	120
CEIA – Dieta Hipoglicídica	120
DESJEJUM – Dieta Hipolipídica	240
COLAÇÃO – Dieta Hipolipídica	240
ALMOÇO – Dieta Hipolipídica	240
LANCHE – Dieta Hipolipídica	240
JANTAR – Dieta Hipolipídica	240
CEIA – Dieta Hipolipídica	240
DESJEJUM – Dieta Hipoproteica	70
COLAÇÃO – Dieta Hipoproteica	70
ALMOÇO – Dieta Hipoproteica	70

LANCHE – Dieta Hipoproteica	70
JANTAR – Dieta Hipoproteica	70
CEIA – Dieta Hipoproteica	70
DESJEJUM – Dieta Hipercalórica / Hiperproteica	60
COLAÇÃO – Dieta Hipercalórica / Hiperproteica	60
ALMOÇO – Dieta Hipercalórica / Hiperproteica	60
LANCHE – Dieta Hipercalórica / Hiperproteica	60
JANTAR – Dieta Hipercalórica / Hiperproteica	60
CEIA – Dieta Hipercalórica / Hiperproteica	60
DIETA SEMILÍQUIDAS E LÍQUIDAS PARA PACIENTE PEDIÁTRICO – HUSE	
TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL
Dieta semi – Líquida (litro)	150
Dieta Líquida (litro)	100
Dieta Líquida sem resíduos (litro)	60
DIETAS SEMILÍQUIDA E LÍQUIDA PARA PACIENTE PEDIÁTRICO – HUSE	
TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL
Dieta padrão: normocalórica e normoproteica (com e sem fibras) (L)	150
Dieta padrão à base de soja: normocalórica e normoproteica com ou sem fibras (L)	20
Normocalórica/ hiperprotéica com ou sem fibras (L)	20
Hipercalórica/ normoprotéica c/ ou s/ fibras (L)	55
Hipercalórica/ hiperprotéica c/ ou s/ fibras (L)	525
Nefropatias em Tratamento conservador (L)	35
Nefropatias em Tratamento Dialítico(L)	105
Controle glicêmico normocalórica (L)	155
Controle glicêmico hipercalórica (L)	205
Hepatopatias (L)	35
Dieta enteral para lactentes (L)	50
Dieta pediátrica oligomérica (L)	50

Dieta específica para doença de Crohn (g)	200
DIETA ENTERAIS SISTEMA FECHADO – HUSE	
TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL
Dieta Padrão: normocalórica e normoproteica com ou sem fibras (L)	401
Hipercalórica/normoproteica com ou sem fibras (L)	164
Hiperprotéica com ou sem fibras (L)	887
Hiperprotéica com imunonutrientes (L)	151
Oligomérica normoproteica (L)	100
Oligomérica hiperprotéica (L)	300
Nefropatias tratamento conservador (L)	35
Nefropatias tratamento dialítico(L)	405
Controle glicêmico normocalórica (L)	155
Controle Glicêmico hipercalórica (L)	905
Hepatopatias (L)	31
Padrão pediátrica com ou sem fibras (L)	151
Hipercalórica pediátrica com ou sem fibras (L)	101
Oligomérica pediátrica (L)	100
SUPLEMENTOS – HUSE	
TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL
Água de coco natural (L)	863
Biscoito doce ou com/sem sal (g)	150
Pão para sanduíche (01 und – 50g) (und)	21
Queijo mussarela ou prato (01 fatia - 15 g) (g)	21
Suco de frutas com legumes contendo uma ou mais variedade de frutas e/ou legumes (L)	45
Chá (L)	167
Café (L)	3
Gelatina de água de coco (unid 100 ml)	0
Gengibre em pó (g)	0

logurte (L)	7
Coquetel laxante (L)	160
Lanches p/ diabéticos, casos de suspensão de procedimentos cirúrgicos (und)	30
Suplemento oral líquido, hipercalórico e hiperproteico isentos de lactose e glúten. Com ou sem sabor, para pacientes adultos (L)	1500
Suplemento oral líquido, hiperproteico com imunomoduladores. Para cicatrização. Para pacientes adultos (L).	300
Suplemento oral em pó, normocalórico, normoprotéico, nutricionalmente completo e balanceado. Isento de lactose e glúten. Para pacientes adultos (g).	2900
Suplemento oral líquido, hiperproteico e hipercalórico, enriquecido com EPA ou CaHMB, para auxiliar na manutenção ou recuperação da massa magra e redução de processos inflamatórios em pacientes oncológicos. Isento de lactose e glúten. (L)	20
Suplemento para controle glicêmico, líquido, normoproteico e normocalórico. Isenta de lactose, sacarose e glúten (L).	180
Suplemento para controle glicêmico, líquido, hipercalórico e hiperproteico. Isenta de lactose, sacarose e glúten (L).	40
Emulsão lipídica composta de 100% de TCL, pronta para uso, com ou sem sabor, Isenta de glúten (L).	2
Suplemento líquido hipercalórico para pacientes renais em tratamento conservador (L).	8
Suplemento líquido hipercalórico para pacientes renais em tratamento dialítico (L).	70
Suplemento líquido para pacientes hepatopatas (L).	10
Suplemento nutricional pediátrico, hipercalórico, normoprotéico, com ou sem fibras, com sabor. A partir de 1 ano de idade. Isento de lactose e glúten (L).	70
Suplemento infantil nutricionalmente completo em pó para nutrição enteral e/ou oral, normocalórico, normoprotéico, com sabor. Para crianças a partir de 1 ano. Isento de lactose e glúten (g).	4400
Suplemento clarificado rico em carboidratos e isento de gorduras e fibras.	303

Suplemento normocalórico, hiperprotéico e oligomérico.	10
Módulo de fibras solúveis, isentas de sacarose e glúten, que não altera a textura dos alimentos, indicado para auxiliar o funcionamento intestinal e glicêmico (g).	1000
Módulo de fibras alimentares com probióticos, sem sabor, isento de glúten e que não altera a textura dos alimentos, indicado nos casos de diarreias (g).	3400
Módulo de Triglicerídeos de Cadeia Média (TCM) para nutrição oral e/ou enteral (ml).	250
Módulo de 100% maltodextrina (g).	900
Módulo de glutamina (aminoácido) sem sabor, para nutrição oral e/ou enteral (g).	1900
Módulo de proteínas de lenta absorção. Sem glúten (g).	0
Módulo de proteínas de rápida absorção, rica em aminoácidos de cadeia ramificada (g).	35000
Espessante e gelificantes para alimentos, a base de goma xantana e cloreto de potássio sem sabor.	6600

FRUTAS – HUSE

TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL
Banana	107
Laranja Pêra	101
Maçã nacional	91
Mamão	96
Melancia	161
Melão	116
Pêra	86
Uva	64
Abacaxi	16
Manga	14
Tangerina	86

FÓRMULAS – HUSE

TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL
---------------	----------------------------

Leite de vaca em pó integral instantâneo com prebióticos, para crianças acima de 12 meses de idade.	46200
Fórmula infantil destinada a atender as necessidades nutricionais dos prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso, levando em consideração sua imaturidade digestiva e metabólica; acrescida de DHA e ARA – LCPufas, NUCLEOTÍDEOS, TCM (triglicérides de cadeia média), óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, oligoelementos e minerais.	3000
Fórmula infantil para lactentes nos 0 - 6 meses de vida, acrescida de óleos vegetais, ômega 3 e 6, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	3500
Fórmula infantil para lactentes a partir de 6 meses de vida, acrescida de óleos vegetais, ômega 3 e 6, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	2863
Fórmula infantil isenta de lactose para lactentes menores de 1 (um) ano de idade com intolerância à lactose, à base de proteína do leite, óleos vegetais e maltodextrina e enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, LC-PUFAs, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos.	2500
Fórmula infantil de partida com prebióticos para lactentes de 0-6 meses de idade, com nutrientes imunomoduladores (Nucleotídeos, Arginina, Selênio, Zinco, e Vitamina A) e LC-PUFAs; acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. Com predominância do soro do leite.	5500
Fórmula infantil de seguimento com prebióticos para lactentes a partir de 6 meses de idade, enriquecida com Bifidobactérias e Lactobacilos com nutrientes imunomoduladores (Zinco, Selênio, Arginina, Nucleotídeos e Vitamina A) e LC-PUFAs; acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. Com predominância do soro do leite.	6100
Fórmula infantil de partida para lactentes de 0-6 meses, com prebióticos e nutrientes imunomoduladores (Vitamina A, Nucleotídeos, Zinco, Selênio e Arginina); acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. A base de proteína parcialmente hidrolizada.	0
Fórmula infantil de seguimento para lactentes a partir de 6	3100

meses de idade com prebióticos e com nutrientes imunomoduladores (Vitamina A, Nucleotídeos, Zinco, Selênio e Arginina); acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. A base de proteína parcialmente hidrolizada.	
Fórmula infantil anti-regurgitação de maior viscosidade, destinada ao tratamento de refluxo gastroesofágico, obtida pela adição de amido de milho pré-gelatinizado; é acrescida de óleo vegetal e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	500
Fórmula infantil hipoalergênica, com hidrólise parcial das proteínas do soro do leite, por ação da tripsina; é acrescida de óleos vegetais, maltodextrina, LC PUFAS e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos.	400
Fórmula infantil hipoalergênica, nutricionalmente completa, para lactentes, com proteínas do soro extensamente hidrolisadas e ultrafiltradas, 80% de peptídeos pequenos e 20% de aminoácidos livres e alergenicidade residual reduzida, indicado para o tratamento dos sintomas associados à alergia às proteínas do leite de vaca ou da soja, acrescida de LC-PUFAs (DHA e ARA).	200
Fórmula semi-elementar e hipoalergênica para lactentes e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou de soja e distúrbios absorptivos, com baixa osmolaridade, à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite, TCM, óleos vegetais – LCPufas (ARA e DHA) e de peixe, maltodextrina, vitaminas, minerais e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten.	8000
Fórmula de aminoácidos elementar e não alergênica, de alta absorção nutricionalmente completa, para lactentes de 0 – 12 meses, com adição de selênio, permitindo o uso como nutrição enteral exclusiva. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Indicado nos casos de alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas).	7000
Fórmula de aminoácidos elementar e não alergênica, de alta absorção nutricionalmente completa, para crianças de 1 – 10 anos, com adição de selênio, permitindo o uso como nutrição enteral exclusiva. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Indicado nos casos de alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas).	6000

Fórmula infantil de origem vegetal, com composição específica para as necessidades do lactente, com intolerância à lactose ou em situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta, á base de proteína isolada de soja, isenta de lactose, sacarose e proteínas lácteas, e enriquecida com L-metionina, L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	900
Amido de milho, isento de glúten.	6050
Amido de milho, farinha de arroz, maltodextrina, vitaminas, minerais, isento de glúten.	3000
Amido, açúcar, maltodextrina, vitaminas, minerais, sabor tradicional baunilha, isento de glúten.	1350
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade	1250
Cereal a base de farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	10000
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 8 meses de idade.	2100
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	2530
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	530
Cereal a base de farinha de milho, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	650
Cereal a base de farinha de arroz, farinha de aveia, amido, extrato de malte, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	830

Farinha de aveia, vitaminas e minerais.	950
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais.	13500
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, cevada, aveia, vitaminas e minerais	1800
MATERNIDADE NOSSA SENHORA DE LOURDES – MNSL	
ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES ADULTO – MNSL	
TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
DESJEJUM – Dieta Branda	3500
DESJEJUM – Dieta Pastosa	30
COLAÇÃO – Dieta Branda	3300
COLAÇÃO – Dieta Pastosa	30
ALMOÇO – Dieta Branda	3300
ALMOÇO – Dieta Pastosa	30
LANCHE – Dieta Branda	3300
LANCHE – Dieta Pastosa	30
JANTAR – Dieta Branda	3300
JANTAR – Dieta Pastosa	30
CEIA – Dieta Branda	3300
CEIA – Dieta Pastosa	30
DESJEJUM – Dieta Hipoglicídica	300
COLAÇÃO – Dieta Hipoglicídica	500
ALMOÇO – Dieta Hipoglicídica	300
LANCHE – Dieta Hipoglicídica	350
JANTAR – Dieta Hipoglicídica	300
CEIA – Dieta Hipoglicídica	350
DESJEJUM – Dieta Hipoproteica	30
DESJEJUM – Dieta Hipolipídica	30

COLAÇÃO – Dieta Hipolipídica	30
COLAÇÃO – Dieta Hipoproteica	30
ALMOÇO – Dieta Hipolipídica	30
ALMOÇO – Dieta Hipoproteica	30
LANCHE – Dieta Hipolipídica	30
LANCHE – Dieta Hipoproteica	30
JANTAR – Dieta Hipolipídica	30
JANTAR – Dieta Hipoproteica	30
CEIA – Dieta Hipolipídica	30
CEIA – Dieta Hipoproteica	30
DIETAS SEMILÍQUIDAS E LÍQUIDAS PACIENTE ADULTO – MNSL	
TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL
Dieta semilíquida (litro)	150
Dieta Líquida (litro)	200
ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES – MNSL	
TIPO DE DEITA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
Desjejum	2300
Almoço	2800
Jantar	2300
ALIMENTAÇÃO PARA FUNCIONÁRIO – MNSL	
TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
Desjejum	300
Almoço	4200
Jantar	150
Ceia	3900
DIETAS ENTERAIS SISTEMA ABERTO – MNSL	
TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL

Dieta padrão: normocalórica e normoproteica (com e sem fibras) (L)	0
Dieta padrão à base de soja: normocalórica e normoproteica com ou sem fibras (L)	0
Normocalórica/ hiperprotéica com ou sem fibras (L)	0
Hiperocalórica/ normoprotéica c/ ou s/ fibras (L)	0
Hiperocalórica/ hiperprotéica c/ ou s/ fibras (L)	0
Nefropatias em Tratamento conservador (L)	0
Nefropatias em Tratamento Dialítico(L)	0
Controle glicêmico normocalórica (L)	0
Controle glicêmico hiperocalórica (L)	0
Hepatopatias (L)	0
Dieta enteral para lactentes (L)	50
Dieta pediátrica oligomérica (L)	0
Dieta específica para doença de Crohn (g)	0
DIETA ENTERAIS FECHADO – MNSL	
TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
Dieta Padrão: normocalórica e normoproteica com ou sem fibras (L)	0
Hiperocalórica/normoproteica com ou sem fibras (L)	0
Hiperprotéica com ou sem fibras (L)	0
Hiperprotéica com imunonutrientes (L)	0
Oligomérica normoproteica (L)	0
Oligomérica hiperproteica (L)	0
Nefropatias tratamento conservador (L)	0
Nefropatias tratamento dialítico(L)	0
Controle glicêmico normocalórica (L)	0
Controle Glicêmico hiperocalórica (L)	0
Hepatopatias (L)	0
Padrão pediátrica com ou sem fibras (L)	50
Hiperocalórica pediátrica com ou sem fibras (L)	0

Oligomérica pediátrica (L)	0
SUPLEMENTO – MNSL	
TIPO D DIETA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
Água de coco natural (L)	55
Biscoito doce ou com/sem sal (g)	1500
Pão para sanduíche (01 und – 50g) (und)	800
Queijo mussarela ou prato (01 fatia – 15g)	600
Suco de frutas com legumes contendo uma ou mais variedade de frutas e/ou legumes (L)	100
Chá (L)	27
Café (L)	0
Gelatina de água de coco (unid 100 ml)	60
Gengibre em pó (g)	50
logurte (L)	25
Coquetel laxante (L)	65
Lanches p/ diabéticos, casos de suspensão de procedimentos cirúrgicos (und)	30
Suplemento oral líquido, hipercalórico e hiperproteico isentos de lactose e glúten. Com ou sem sabor, para pacientes adultos (L).	10
Suplemento oral líquido, hiperproteico com imunomoduladores. Para cicatrização. Para pacientes adultos (L).	25
Suplemento oral em pó, normocalórico, normoprotéico, nutricionalmente completo e balanceado. Isento de lactose e glúten. Para pacientes adultos (g).	0
Suplemento oral líquido, hiperproteico e hipercalórico, enriquecido com EPA ou CaHMB, para auxiliar na manutenção ou recuperação da massa magra e redução de processos inflamatórios em pacientes oncológicos. Isento de lactose e glúten. (L)	0
Suplemento para controle glicêmico, líquido, normoproteico e normocalórico. Isenta de lactose, sacarose e glúten (L).	5
Suplemento para controle glicêmico, líquido, hipercalórico e hiperproteico. Isenta de lactose, sacarose e glúten (L).	10

Emulsão lipídica composta de 100% de TCL, pronta para uso, com ou sem sabor, Isenta de glúten (L).	0
Suplemento líquido hipercalórico para pacientes renais em tratamento conservador (L).	0
Suplemento líquido hipercalórico para pacientes renais em tratamento dialítico (L).	0
Suplemento líquido para pacientes hepatopatas (L).	0
Suplemento nutricional pediátrico, hipercalórico, normoprotéico, com ou sem fibras, com sabor. A partir de 1 ano de idade. Isento de lactose e glúten (L).	0
Suplemento infantil nutricionalmente completo em pó para nutrição enteral e/ou oral, normocalórico, normoprotéico, com sabor. Para crianças a partir de 1 ano. Isento de lactose e glúten (g).	0
Suplemento clarificado rico em carboidratos e isento de gorduras e fibras.	5
Suplemento normocalórico, hiperprotéico e oligomérico.	5
Módulo de fibras solúveis, isentas de sacarose e glúten, que não altera a textura dos alimentos, indicado para auxiliar o funcionamento intestinal e glicêmico (g)	1000
Módulo de fibras alimentares com probióticos, sem sabor, isento de glúten e que não altera a textura dos alimentos, indicado nos casos de diarreias (g).	500
Módulo de Triglicerídeos de Cadeia Média (TCM) para nutrição oral e/ou enteral (ml).	2500
Módulo de 100% maltodextrina (g).	350
Módulo de glutamina (aminoácido) sem sabor, para nutrição oral e/ou enteral (g).	500
Módulo de proteínas de lenta absorção. Sem glúten (g).	0
Módulo de proteínas de rápida absorção, rica em aminoácidos de cadeia ramificada (g).	1000
Espessante e gelificantes para alimentos, a base de goma xantana e cloreto de potássio. Sem sabor (g).	200
FRUTAS – MNSL	
TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
Banana	25

Laranja Pêra	35
Maçã nacional	15
Mamão	60
Melancia	60
Melão	75
Pêra	0
Uva	25
Abacaxi	0
Manga	10
Tangerina	25
FORMULAS COMPLEMENTARES (*)LITROS OU GRAMAS – MNSL	
TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
Leite de vaca em pó integral instantâneo com prebióticos, para crianças acima de 12 meses de idade.	0
Fórmula infantil destinada a atender as necessidades nutricionais dos prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso, levando em consideração sua imaturidade digestiva e metabólica; acrescida de DHA e ARA – LCPufas, NUCLEOTÍDEOS, TCM (triglicérides de vegetais e enriquecido com vitaminas, oligoelementos e minerais	30000
Fórmula infantil para lactentes nos 0 - 6 meses de vida, acrescida de óleos vegetais, ômega 3 e 6, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	0
Fórmula infantil para lactentes a partir de 6 meses de vida, acrescida de óleos vegetais, ômega 3 e 6, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	0
Fórmula infantil isenta de lactose para lactentes menores de 1 (um) ano de idade com intolerância à lactose, à base de proteína do leite, óleos vegetais e maltodextrina e enriquecida com vitaminas, nucleotídeos,LC-PUFAs, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos	1200
Fórmula infantil de partida com prebióticos para lactentes de 0-6 meses de idade, com nutrientes imunomoduladores	62000

(Nucleotídeos, Arginina, Selênio, Zinco, e Vitamina A) e LC-PUFAs; acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. Com predominância do soro do leite.	
Fórmula infantil de seguimento com prebióticos para lactentes a partir de 6 meses de idade, enriquecida com Bifidobactérias e Lactobacilos com nutrientes imunomoduladores (Zinco, Selênio, Arginina, Nucleotídeos e Vitamina A) e LC-PUFAs; acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. Com predominância do soro do leite.	1000
Fórmula de enriquecimento do leite materno	1000
Fórmula infantil de partida para lactentes de 0-6 meses, com prebióticos e nutrientes imunomoduladores (Vitamina A, Nucleotídeos, Zinco, Selênio e Arginina); acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. A base de proteína parcialmente hidrolizada.	0
Fórmula infantil de seguimento para lactentes a partir de 6 meses de idade com prebióticos e com nutrientes imunomoduladores (Vitamina A, Nucleotídeos, Zinco, Selênio e Arginina); acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. A base de proteína parcialmente hidrolizada.	0
Fórmula infantil anti-regurgitação de maior viscosidade, destinada ao tratamento de refluxo gastroesofágico, obtida pela adição de amido de milho pré-gelatinizado; é acrescida de óleo vegetal e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	1000
Fórmula infantil hipoalergênica, com hidrólise parcial das proteínas do soro do leite, por ação da tripsina; é acrescida de óleos vegetais, maltodextrina, LC PUFAS e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos.	800
Fórmula infantil hipoalergênica, nutricionalmente completa, para lactentes, com proteínas do soro extensamente hidrolisadas e ultrafiltradas, 80% de peptídeos pequenos e 20% de aminoácidos livres e alergenicidade residual reduzida, indicado para o tratamento dos sintomas associados à alergia às proteínas do leite de vaca ou da soja, acrescida de LC-PUFAs (DHA e ARA).	0
Fórmula semi-elementar e hipoalergênica para lactentes e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca	3000

e/ou de soja e distúrbios absorptivos, com baixa osmolaridade, à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite, TCM, óleos vegetais – LCPufas (ARA e DHA) e de peixe, maltodextrina, vitaminas, minerais e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten.	
Fórmula de aminoácidos elementar e não alergênica, de alta absorção nutricional completa, para lactentes de 0 – 12 meses, com adição de selênio, permitindo o uso como nutrição enteral exclusiva. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Indicado nos casos de alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas).	14000
Fórmula de aminoácidos elementar e não alergênica, de alta absorção nutricional completa, para crianças de 1 – 10 anos, com adição de selênio, permitindo o uso como nutrição enteral exclusiva. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Indicado nos casos de alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas).	0
Fórmula infantil de origem vegetal, com composição específica para as necessidades do lactente, com intolerância à lactose ou em situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta, á base de proteína isolada de soja, isenta de lactose, sacarose e proteínas lácteas, e enriquecida com L-metionina, L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	0
Amido de milho, isento de glúten.	200
Amido de milho, farinha de arroz, maltodextrina, vitaminas, minerais, isento de glúten.	200
Amido, açúcar, maltodextrina, vitaminas, minerais, sabor tradicional baunilha, isento de glúten.	0
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	0
Cereal a base de farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	500
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 8 meses de idade.	0
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e	0

ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	0
Cereal a base de farinha de milho, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	0
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, amido, extrato de malte, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	0
Farinha de aveia, vitaminas e minerais.	0
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais.	0
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, cevada, aveia, vitaminas e minerais	0
CER IV – SES	
TIPO DE DIETA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
Almoço	4000
Lanche	4000

7 . DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

7.1. DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS, DESTINADAS A PACIENTES ADULTOS E INFANTIS.

7.1.1 A prestação de serviços de nutrição e dietética (SND) envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme a composição do cardápio estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dietas, e os respectivos horários definidos neste Projeto;

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

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada para análise microbiológica;
- Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- Recolhimento dos utensílios permanentes, descartáveis e resíduos alimentares;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
- Distribuição de água mineral nas dependências das unidades necessárias, conforme solicitação da Contratante, devendo a Contratada se responsabilizar pela integridade e higienização dos garrafões.

7.1.3 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, de acordo com a Resolução – RDC nº. 216, de 15.09.2004.

7.1.4 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da empresa a ser Contratada, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

7.1.5 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

7.1.6 A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura para, se necessário, realizar

alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório para os padrões da CONTRATANTE.

8.2. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

8.2.1 Alimentação para paciente adulto e infantil

Refeição	Horário
Desjejum	06:30/07:00
Colação	08:30/09:00
Almoço	11:30/12:00
Lanche	14:30/15:00
Jantar	17:30/18:00
Ceia	20:30/21:00

8.2.2 Alimentação para paciente lactente, dietas líquidas e semi-líquidas.

- Esquema de distribuição 1: - de 02 em 02 horas.
- Esquema de distribuição 2: - de 03 em 03 horas.
- Esquema de distribuição 3: - de 04 em 04 horas.
- Esquema de distribuição 4: - de 06 em 06 horas.
- Esquema de distribuição 5: - de 08 em 08 horas.
- Esquema de distribuição 6: - de 12 em 12 horas.

8.2.3 Alimentação para Funcionários e Acompanhantes no refeitório:

Refeição	Horário
Desjejum	07:00 às 08:00 h
Almoço	11:30 às 14:00 h
Almoço acompanhante	12:00 às 14:00 h MNSL = 13:00 às 14:00 h
Jantar funcionário	19:00 às 20:00 h
Jantar acompanhante	17:30 às 18:30 h

	HUSE = 19:00 às 20:00
Ceia funcionários	22:00 às 24:00 h MNSL= 21:00 às 23:00 h

9.0 CARDÁPIO – REGRAS GERAIS:

9.1 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, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (RDA) atual.

9.1.1 A técnica dietética de preparo ficará a critério da Empresa a ser CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

9.1.2 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

9.1.3 Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Empresa a ser Contratada.

9.1.4 Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º (primeiro) 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.

9.1.5 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 Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

9.1.6 Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Empresa a ser 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 a itens de hortifrutigranjeiros.

9.1.7 A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Contratante.

9.1.8 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.

9.1.9 Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo S. N. D. (Serviço de Nutrição e Dietética).

9.1.10 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.

9.1.11 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.

9.1.12 Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes e funcionários cujo padrão alimentar tenha influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

9.1.13 A textura dos alimentos deve ser adequada enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações.

9.1.14 A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminas e sais minerais.

9.1.15 A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada às suas necessidades fisiológicas e patológicas.

9.2 ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

9.2.1 Terão acesso às refeições somente pessoas adultas, que estejam acompanhando crianças, idosos, portadores de necessidades especiais, adolescentes até 18 anos incompletos e gestantes no trabalho de parto, parto e pós parto imediato, assegurados por legislações específicas (Portaria nº 280/99 do MS; Lei 8069/90 – Estatuto da Criança e do Adolescente no seu artigo 12; Portaria nº 1.459, de 24 de junho de 2011, portaria nº 2.418, de 02 de dezembro de 2005).

9.2.2. A alimentação destinada aos acompanhantes será servida no refeitório e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) em horários regulares.

9.2.3. A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o funcionário, podendo ser adaptado à realidade de cada unidade hospitalar.

9.3 DIETAS

9.3.1 Dieta Livre Paciente Adulto

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

9.3.1.2 Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

9.3.1.3 Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

9.3.2 Dieta Branda

9.3.2.1 Destinada à pacientes com dificuldades de mastigação e digestão, que impeçam a utilização da dieta livre, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

9.3.2.2 É utilizada em alguns casos de pós-operatório para facilitar o trabalho digestivo;

9.3.2.3 É usada como transição para a dieta livre;

9.3.2.4 Consistência macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

9.3.2.5 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias;

9.3.2.6 Composição das refeições deve ser a mesma da dieta livre;

9.3.2.7 Todas as refeições deverão apresentar as mesmas preparações da dieta livre, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes;

9.3.2.8 Não incluir vegetais crus nas saladas;

9.3.2.9 Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes;

9.3.2.10 Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

9.3.3. Dieta pastosa

9.3.3.1 Destinada a pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos.

9.3.3.2 Os alimentos que constam desta dieta devem estar coccionados a uma consistência pastosa.

9.3.3.3 Distribuição em 06 (seis) refeições.

9.3.3.4 Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

9.3.4. Dieta Líquida e Semi líquida

9.3.4.1 Destinada a pacientes com dificuldades de mastigação, deglutição, digestão, nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames.

9.3.4.2 Consistência:

- Líquida e semi líquida
- Distribuição: (MAIS UTILIZADAS)
- De 02 em 02 horas: 10 refeições diárias
- De 03 em 03 horas: 07 refeições diárias

9.3.5. Dieta para Diabéticos

9.3.5.1 Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas;

9.3.5.2 Podem ter consistência livre, branda, pastosa, semi líquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada paciente;

9.3.5.3 Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta livre utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes e formas de preparo;

9.3.5.4 Restrições ao açúcar das preparações que poderá ser substituído por adoçante artificial previamente aprovado pela nutricionista da Contratante.

9.3.6. Dietas Hipossódicas

9.3.6.1 Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

9.3.6.2 O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a retirada do sal de cozinha, oferecendo sachê individualizado de sal de adição (1g).

9.3.6.3 Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida. A dieta deverá ser calculada levando em consideração o sódio total de acordo com as restrições.

9.3.6.4 Distribuição em 06 (seis) refeições.

9.3.7. Dietas Hipocalóricas

9.3.7.1 Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo.

9.3.7.2 As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T.(Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da Contratante, a partir da avaliação nutricional individual de cada paciente.

9.3.7.3 Distribuição em 06 (seis) refeições.

9.3.8 Dieta Hipolipídica

9.3.8.1 Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, vísceras, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenado e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar e outros.

9.3.8.2 Recomenda-se o aumento de fibras na dieta.

9.3.8.3 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

9.3.9 Dieta rica em fibras e/ou laxativas

9.3.9.1 Destinada a pacientes que apresentam constipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

9.3.9.2 O cardápio deverá ser o mesmo da dieta livre, com substituição dos alimentos constipantes. Deve garantir as necessidades nutricionais dos pacientes, atendendo a consistência requerida.

9.3.9.3 As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia.

9.3.9.4 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

9.3.10 Dieta Constipante

9.3.10.1 Destinada a pacientes que apresentam diarreias.

9.3.10.2 O cardápio deverá ser o mesmo da dieta hipolipídica, com substituição dos alimentos laxantes e ricos em fibras. Deve garantir as necessidades nutricionais dos pacientes, atendendo a consistência requerida.

9.3.10.3 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

9.3.11 Dieta sem Irritantes ou com pouco resíduo

9.3.11.1 Destinada a pacientes que apresentam necessidade na redução de fibras.

9.3.11.2 O cardápio deverá ser o mesmo da dieta branda, com substituição dos alimentos ricos em fibras, com as seguintes ressalvas:

- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas ácidas e de consistência dura, podendo ser servidas depois de cozidas.

9.3.11.3 Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes.

9.3.11.4 Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

9.3.11.5 Garantir as necessidades nutricionais dos pacientes.

9.3.11.6 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

9.3.12 Dieta Hipoproteica

9.3.12.1 Destinada a pacientes que necessitam de controle por problemas renais, hepáticos, ácidos úricos elevados, dentre outros. Deverão ser observados os pacientes que apresentam hiperpotassemia.

9.3.12.2 As dietas hipoprotéicas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da Contratante, a partir da avaliação nutricional individual de cada paciente, devendo atender um aporte protéico de 0,8 g/kg/dia.

9.3.12.3 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

9.3.13. Dieta para disfágico:

9.3.13.1 Destinada a pacientes com dificuldades de deglutição.

9.3.13.2 São espessadas conforme solicitação dos profissionais fonoaudiólogos.

9.3.13.3 Podem assumir consistências de mel, néctar ou pudim quando líquidas.

9.3.13.4 Distribuição:

- De 02 em 02 horas: 10 refeições diárias
- De 03 em 03 horas: 07 refeições diárias

9.3.13.5 Quando em consistência pastosa, a distribuição será realizada em 06 (seis) refeições diárias.

9.3.14 Outras Dietas Especiais

9.3.14.1 Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. da CONTRATANTE.

10. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

10.1 PACIENTE ADULTO

10.1.1 Dieta livre, branda e pastosa.

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO / BANANA DA TERRA/ CUSCUZ COM QUEIJO OU OVO

	OU MINGAU / ARROZ DOCE / MINGUZÁ <u>COM</u> BOLO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE
COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	FRUTA OU SUCO DE FRUTAS OU SALADA DE FRUTAS
ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA OU COZIDA
PRATO PRINCIPAL	CARNE OU FRANGO OU PEIXE OU VÍSCERA OPÇÃO: CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	LEGUMES OU PURÊS OU SOUFLÊS
SOBREMESA	FRUTA

Obs.1: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

Obs.2: Oferecer na entrada: salada crua para dieta livre.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE OU LEITE COM CEREAIS OU SUCO COM LEITE OU VITAMINA
ACOMPANHAMENTOS	BISCOITOS OU BOLO OU SANDUICHE OU SALGADO

JANTAR	
ENTRADA	SOPA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULOS OU CUSCUZ OU ARROZ OU TAPIOCA / OU MASSAS OU BANANA DA TERRA; COM QUEIJO OU CARNE OU FRANGO OU OVOS
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	LEITE COM CEREAL OU MINGAU OU SUCO/CHÁ COM TORRADAS OU BISCOITOS.

10.1.2 Dieta hipoglicídica e hipolipídica

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ COM QUEIJO BRANCO OU MINGAU COM BOLO PARA DIETAS
ACOMPANHAMENTOS	PÃO INTEGRAL COM HAVARINA OU GELÉIA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE DESNATADO

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	FRUTA OU SUCO DE FRUTAS OU SALADA DE FRUTAS

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA OU COZIDA
PRATO PRINCIPAL	FRANGO OU PEIXE OPÇÃO: CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ INTEGRAL E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	LEGUMES
SOBREMESA	FRUTA

Obs: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO COM FIBRAS OU SUCO OU VITAMINA COM CEREAIS E LEITE DESNATADO
ACOMPANHAMENTOS	BISCOITO ÁGUA E SAL OU SANDUICHES INTEGRAIS OU BOLOS OU SALGADOS INTEGRAIS

JANTAR	
ENTRADA	SOPA SEM MASSA

PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ COM AVEIA OU MASSAS INTEGRAIS COM QUEIJO BRANCO OU CARNE OU FRANGO OU OVOS
ACOMPANHAMENTOS	PÃO INTEGRAL COM HAVARINA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE DESNATADO

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO OU LEITE DESNATADO COM CEREAIS OU SUCO COM LEITE DESNATADO COM BISCOITO OU TORRADA SEM GORDURA
	OPÇÃO: MINGAU DE CEREAIS COM LEITE DESNATADO

10.1.3 Dietas Hipoprotéica

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ <u>COM</u> QUEIJO OU OVO OU MINGAU / ARROZ DOCE / MUNGUZÁ <u>COM</u> BOLO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM HAVARINA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	FRUTA OU SUCO DE FRUTAS

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA OU COZIDA
PRATO PRINCIPAL	FRANGO OU PEIXE OPÇÃO: PEIXE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	MASSAS SEM OVOS OU LEGUMES
SOBREMESA	FRUTA

Obs.: O prato principal e a opção sempre serão carnes brancas.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	BISCOITOS SEM LEITE OU BOLO OU SANDUICHE OU SALGADO
BEBIDA	SUCO DE FRUTAS

JANTAR	
ENTRADA	SOPA SEM CARNE
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU MASSAS COM QUEIJO, OVO OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM HAVARINA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	SUCO DE FRUTAS COM BISCOITO OU FRUTA

10.2 PACIENTES INFANTIS

10.2.1 Dieta livre, branda e pastosa.

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULOS OU CUSCUZ OU BANANA DA TERRA COM QUEIJO OU OVO OU SANDUÍCHES VARIADOS
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE OPÇÃO: SUCO NATURAL
COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE*

*Não usar bebida láctea

ALMOÇO	
PRATO PRINCIPAL	CARNE OU FRANGO OU PEIXE OU VÍSCERA OPÇÃO: CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ E FEIJÃO

GUARNIÇÃO	LEGUMES OU PURÊS OU SOUFLÊS
SOBREMESA	FRUTA (SUÇO COMO OPÇÃO)

Obs.1: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

Obs.2: Oferecer na entrada: salada crua para dieta livre.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE OU SUCOS NATURAIS
ACOMPANHAMENTOS	BISCOITOS OU BOLOS OU SANDUÍCHES OU SALGADOS
JANTAR	
ENTRADA	SOPA
PRATO PRINCIPAL	CUSCUZ, ARROZ, TUBÉRCULOS OU MASSAS COM OVO OU QUEIJO OU CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

***No HUSE, o pão no jantar será de 25g para crianças até 5 anos.**

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	LEITE COM CEREAL OU MINGAU OU IOGURTE OU SUÇO COM BISCOITOS VARIADOS.

10.2.2 Dieta hipoglicídica e hipolipídica

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ (COM AVEIA) OU BANANA DA TERRA COM QUEIJO BRANCO OU OVO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO INTEGRAL COM HAVARINA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE DESNATADO

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO COM FIBRAS

*Diets constipantes deverão ser ofertado iogurte sem lactose.

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA
PRATO PRINCIPAL	FRANGO OU PEIXE OU CARNE OPÇÃO: PEIXE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ INTEGRAL E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	LEGUMES OU PURÊS OU SOUFLÊS
SOBREMESA	FRUTA OU SUCOS

Obs: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO COM FIBRAS OU SUCOS COM SANDUÍCHES INTEGRAIS OU BOLOS OU SALGADOS INTEGRAIS

JANTAR	
ENTRADA	SOPA DE LEGUMES SEM MASSA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ COM AVEIA OU MASSAS INTEGRAIS COM QUEIJO BRANCO OU CARNE OU FRANGO OU OVOS
ACOMPANHAMENTOS	PÃO FRANCÊS INTEGRAL
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE DESNATADO

*No HUSE, o pão no jantar será de 25g para crianças até 5 anos.

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO COM FIBRAS OU SUCO OU MINGAU COM BISCOITO INTEGRAL OU TORRADAS SEM GORDURAS OU COM FRUTA

10.3 REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES:

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU BANANA DA TERRA OU CUSCUZ COM QUEIJO OU OVO OU MINGAU/ARROZ DOCE/MUNGUZÁ COM BOLO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA OU COZIDA
PRATO PRINCIPAL	CARNE OU FRANGO OU PEIXE OU FÍGADO OPÇÃO: CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	MASSAS OU LEGUMES OU FAROFAS OU SOUFLÊS
SOBREMESA	FRUTA OU DOCES OU PUDINS OU PAVÊS
BEBIDA	SUCO DE FRUTA

Obs.: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha

JANTAR PARA ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS	
ENTRADA	SOPA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ OU MASSAS COM CARNE OU FRANGO OU OVOS OU QUEIJO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE OPÇÃO: SUCOS NATURAIS

Obs1: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

Obs 2: Sempre manter a opção de suco e café com leite.

CEIA: SOMENTE PARA FUNCIONÁRIOS	
ENTRADA	SOPAS
PRATO PRINCIPAL	CARNE OU FRANGO OPÇÃO: QUEIJO OU OVOS
ACOMPANHAMENTOS	TUBÉRCULO OU MASSAS OU ARROZ OU SANDUÍCHES
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE OPÇÃO: SUCOS NATURAIS

11. OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

11.1. CRITÉRIOS OBRIGATÓRIOS DE RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS, QUE DEVERÃO SER OBSERVADOS PELA EMPRESA A SER CONTRATADA:

11.1.1 Sobre as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores:

11.1.1.1 Não é permitido o transporte de pessoas no mesmo compartimento onde são transportados os gêneros alimentícios dentro do veículo;

11.1.1.2 Para o transporte de gêneros congelados deverá ser utilizado transporte que possua sistema de temperatura adequado ao transporte desses itens;

11.1.1.3 A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

11.1.1.4 Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

11.1.1.5 A integridade e a higiene da embalagem;

11.1.1.6 A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado, servindo esta orientação para alimentos refrigerados e congelados;

11.1.1.7 A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas;

11.1.1.8 A entrega dos gêneros alimentícios na unidade hospitalar só será realizada mediante a entrega da nota fiscal, cuja cópia deverá ser entregue ao responsável pela Contratante na referida unidade, para efeitos de controle da procedência de produtos;

11.1.1.9 A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento;

quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

11.1.1.10 A Empresa a ser Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN deve ser observado o horário de recebimento de mercadorias estabelecido pela Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

11.1.2 RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (BOVINA, SUÍNA, AVES, PESCADOS ETC.)

11.1.2.1. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou à vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

11.1.2.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes conforme tabela abaixo:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	Até 6°C com tolerância até 7°C
Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até – 15°C
Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados.	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

11.1.3 RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS:

11.1.3.1 Deverá ser observada tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

11.1.3.2 Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

11.1.3.3 Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros conforme tabela abaixo:

Hortifrutigranjeiros Pré-processados congelados	18°C com tolerância até 15°C
---	------------------------------

Hortifrutigranjeiros Pré-processados resfriados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros Pré-processados <i>in-natura</i>	Temperatura ambiente

11.1.4. RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

11.1.4.1 Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

11.1.4.2 Deverá ser conferido rigorosamente:

11.1.4.3 O prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento de consumo;

11.1.4.4 As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas;

Temperatura recomendada para o recebimento de leite e derivados:

Leite "in natura" e seus derivados (laticínios, etc.)	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

11.1.5. RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

11.1.5.1 Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

11.1.5.2 Cereais farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto;

11.1.5.3 A temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis é a temperatura ambiente.

11.1.6 RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

11.1.6.1 Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;

11.1.6.2 No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

11.1.6.3. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e de atender a legislação vigente.

11.2 ARMAZENAMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS.

11.2.1 Deverão ser observados:

11.2.1.1 Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;

11.2.1.2. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

11.2.1.3. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados de polipropileno ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

11.2.1.4. Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

11.2.1.5. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;

11.2.1.6. Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar, obedecendo ao PEPS (Primeiro que entra, Primeiro que sai) ou PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai);

11.2.1.7 Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

11.2.1.8 Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;

11.2.1.9 Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com arrumação em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

11.2.1.10 Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

11.2.1.11 Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

11.2.1.12 Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

11.2.1.13 Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

11.2.1.14 Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

11.2.1.15 Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

11.2.1.16 Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

11.2.1.17 Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

11.2.1.18 Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

11.2.1.19 É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

11.2.1.20 Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 24 horas (bovinos e aves) e por até 12 horas para os pescados;

11.2.1.21 Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento, desde que devidamente etiquetados;

11.2.1.22 Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

11.2.1.23 Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

11.3 PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

11.3.1. A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

11.3.1.1 Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

11.3.1.2 Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;

11.3.1.3 Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;

11.3.1.4 Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

11.3.1.5 Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;

11.3.1.6 Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74°C no seu interior;

11.3.1.7 Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.

11.3.1.8 Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente.

11.3.1.9 Retorná-la à refrigeração (até 4° C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta.

11.3.1.10 Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

11.3.1.11 Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = ou abaixo de 4° C e carne pronta = ou acima de 65° C;

11.3.1.12 Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

11.3.1.13 Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);

11.3.1.14 Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;

11.3.1.15 A Empresa a ser Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

11.4 HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:

11.4.1 REGRAS BÁSICAS:

11.4.1.1 Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

11.4.1.2 Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

11.4.1.3 Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;

11.4.1.4 As portas das geladeiras, freezers ou das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;

11.4.1.5 Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74° C por 05 minutos);

11.4.1.6 Utilizar água potável;

11.4.1.7 Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

11.4.1.8 Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;

11.4.1.9 Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 6° C.

11.4.2 HORTIFRUTIGRANJEIROS

11.4.2.1 Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada a 200 a 250 ppm, no mínimo por 15 minutos.

11.4.2.2 Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis.

11.4.2.3 Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10° C.

11.4.2.4 Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

11.4.3 CEREAIS E LEGUMINOSAS

11.4.3.1 Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);

11.4.3.2 Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

11.5 PORCIONAMENTO:

11.5.1 O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

11.5.2 As refeições para pacientes deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas em embalagem descartável, de isopor, com 3 (três) divisórias;

11.5.3 As refeições para funcionários deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em pratos individuais de porcelana branca, com talheres em aço inox, com bandeja de apoio em polietileno;

11.5.4 Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido pela contratante em fichas técnicas dos anexos de 01(um) ao 14 (catorze), utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

11.6 ACONDICIONAMENTO:

11.6.1 Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas contendo: nome do paciente, enfermaria, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

11.6.2 Condições básicas para a distribuição das dietas livres e específicas:

11.6.2.1 No desjejum:

- a) Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas pela NBR com tampa, no volume de 200ml;
- b) Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
- c) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

11.6.2.2 No almoço, lanche e jantar:

- a) As saladas cruas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 200 ml;
- b) Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável, de isopor, com 3 (três) divisórias;
- c) Sopa dos lactentes e dieta líquida, deverão ser acondicionada em copo descartável com tampa, no volume determinado pela Contratante;
- d) O suco, vitaminas, iogurte, achocolatado, chás etc., deverão ser servido em copo descartável com tampa, no volume de 300ml;
- e) A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis resistentes, adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente;

11.6.2.3. Quanto à sobremesa:

- a) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
- b) A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis, resistentes, adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente.

11.6.3. Condições básicas para a distribuição das refeições no refeitório:

- a) Café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas pela NBR, no volume de 250ml;
- b) Arroz doce, mingau ou mungunzá deverá ser servido em recipiente adequado no volume de 300 ml;
- c) Refeições deverão ser servidas em prato de porcelana branco, conforme especificado no anexo 18 do projeto básico;
- d) Talheres em inox, conforme especificado no anexo 18 do projeto básico, devem ser embalados em saco plástico transparente;
- e) Suco do almoço deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas pela NBR, no volume de 300 ml;
- f) Sopa deve ser servida em recipiente adequado no volume de 400 ml.

11.7 DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

11.7.1 Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

11.7.2 Para a distribuição dos alimentos quentes deve-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65° C ou mais por no máximo 03 (três) horas;

11.7.3 Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 (quatro) horas;

11.7.4 A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorado e registrados em impressos próprios pela Empresa a ser Contratada;

11.7.5 Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e lactário, destinada a pacientes (adultos e crianças), acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, enfermaria, leito e dieta oferecida conforme padronização da Contratante.

11.7.6 Caso seja necessário, a Contratada se responsabiliza a realizar modificação no padrão das etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante.

11.7.7 A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na legislação vigente.

11.7.8 O Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.

12 HIGIENIZAÇÃO:

12.1. HIGIENE PESSOAL

12.1.1. Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

12.1.1.1 Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;

12.1.1.2 Fazer a barba diariamente;

12.1.1.3 Não aplicar maquiagem em excesso;

12.1.1.4 Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

12.1.1.5 Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

12.1.1.6 Manter os sapatos e botas limpas;

12.1.1.7 Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

12.1.1.8 Manter a higiene adequada das mãos;

12.1.1.9 Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92, Ministério da Saúde.

12.1.1.10 Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo ser descartadas ao final do procedimento;

12.1.1.11 Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta) minutos;

12.1.1.12 Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adereços.

12.2. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:

12.2.1 A Empresa a ser Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, Lactário, equipamentos, copas, refeitórios.

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

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

12.2.4 Realizar higienização nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

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

12.2.6 A higienização do refeitório será de responsabilidade da empresa a ser contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;

12.2.7 A empresa a ser Contratada deverá instalar saboneteiras e papeliras em pontos adequados do SND, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;

12.2.8 O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela empresa a ser Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

LOCAL	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diário	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Quinzenalmente	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	Quinzenalmente	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de Apoio	Após a utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal	Esgotamento, desengordurante próprio.
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desencrostante

12.3. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

12.3.1 Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso com detergente neutro, e semanalmente com desencrostante e o enxágüe final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ou 250 ppm de cloro ativo;

12.3.2 As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante;

12.3.3 As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira;

12.3.4 Os locais de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro e após enxágue, álcool a 70 %.

12.3.5 Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;

12.3.6 Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;

12.3.7 Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que o mesmo atingir 75% da sua capacidade;

12.3.8 Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "cross hatch". Deverá ser desprezado após sua utilização;

12.3.9 O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser pela empresa a ser Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição.

12.4. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante, álcool a 70% GL.
Placas, formas, assadeiras etc. (Lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm ou álcool 70% GL.
Máquina de lavar	Diária- área interna e semanal Área externa	Detergente neutro
Fritadeira	após o uso	Desencrostante e desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Chapa	Após o uso	Desencrostante e desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Fogão	Diário e após o uso	Desencrostante
Forno	Diário e após o uso	Desencrostante
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Máquinas (cortador). de frios, liquidificadores,	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.

batedeiras, amaciador de carnes, outros)		
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Freezer	Semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Prateleiras de apoio	Semanal	Desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	De acordo com a utilização	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo e desencrostante.
Exaustão (colméias, coifas), Telas.	Semanal	Desencrostante, detergente neutro e desinfetante clorado.
Depósito de Lixo	Ao final de cada turno	Desencrostante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm.

12.4.1 Realizar desinsetização e desratização, quadrimensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND, e copas, sem ônus ao Contratante e no caso de ineficácia, comprometer-se a repetir a operação. A mesma deverá ser efetuada por empresa comprovadamente especializada no ramo e após a realização deverá ser fixado, em local visível, o certificado com todas as informações pertinentes a desinsetização e desratização (tipo de inseticida utilizado, classificação, prazo de validade da operação etc.). Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A empresa a ser Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

12.5. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

12.5.1. É de responsabilidade da empresa a ser Contratada, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes através das “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”;

12.5.2. Deverá ser coletada diariamente pela empresa Contratada, amostra de todas as preparações (inclusive suco e água) fornecidas aos pacientes, funcionários e acompanhantes as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras;

12.5.3. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE amostra de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica em

Laboratório específico, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a empresa a ser Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser retiradas em conjunto pela Nutricionista da empresa a ser Contratada e Nutricionista da Contratante, sendo encaminhadas por mensageiro da Contratante para análise microbiológica em laboratório especializado, com ônus para a empresa a ser Contratada.

13. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS – POSTOS DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS

Os nutrientes e os insumos necessários para operacionalização serão adquiridos pela empresa a ser contratada e devem estar em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado;

A empresa a ser contratada deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas, envolvendo desde o planejamento, preparação/manipulação, acondicionamento, e distribuição das dietas especializadas;

A empresa a ser contratada deve dispor de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

Ressalta-se que o pré-preparo e preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada e consumida.

13.1 NUTRIÇÃO ENTERAL (NE)

A terapia de nutrição enteral tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A NE pode ser ministrada por sonda ou via oral, industrializada, em sistema aberto ou fechado, de acordo com a prescrição do nutricionista de clínica, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

13.1.1 Operacionalização

13.1.1.1 Devem existir procedimentos operacionais escritos pela empresa a ser Contratada, para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE);

13.1.1.2 Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da terapia de Nutrição Enteral – TNE (uniforme fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou toca e máscara, propé), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;

- Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
- Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da NE;
- Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial;

13.1.1.3 Inspeccionar visualmente, após a manipulação, a NE de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

13.1.1.4 Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a legislação Resolução RDC nº. 216 de 15.09.2004;

13.1.2. FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

• O fornecimento e o recebimento da dieta enteral, módulos, suplementos, frascos e equipos é de responsabilidade da empresa a ser CONTRATADA. Desta forma os mesmos serão distribuídos / entregues em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado, os valores dos frascos e equipos já devem estar incluídos no valor da dieta.

• O fornecimento de produtos de limpeza, descartáveis, rótulos e qualquer outro material necessário para a higienização dos produtos e utensílios, identificação e distribuição da NE, é de responsabilidade da empresa a ser CONTRATADA;

• A Contratante deverá fornecer as bombas de infusão para administração das dietas enterais em sistema fechado.

13.1.3. RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

13.1.3.1 Em função do consumo estimado, a empresa a ser contratada elaborará o planejamento e programação dos produtos lácteos, produtos enterais, módulos, suplementos, frascos e equipos necessários e suficientes para a operacionalização dos mesmos.

• Os produtos serão distribuídos/entregues em conformidade com as quantidades requisitadas, procedendo-se o devido armazenamento e conservação;

• Para as dietas em sistema fechado, com bomba de infusão, o equipo deve ser trocado a cada 24 horas; para dietas for por sistema aberto, o equipo deve ser substituído a cada 12 (doze) horas ou de acordo com a solicitação do nutricionista da Contratante.

13.1.4 ARMAZENAMENTO

13.1.4.1 A empresa a ser CONTRATADA, deverá manusear embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

13.1.4.2 Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

13.1.4.3 Garantir boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;

13.1.4.4 Organizar os produtos de acordo com as suas características;

13.1.4.5 Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar.

13.1.4.6 Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

13.1.4.7 Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;

13.1.4.8 Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

13.1.4.9 Refrigerar os produtos conforme recomendação do fabricante;

13.1.4.10 Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

13.1.4.11 Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

13.1.4.12 Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

13.1.4.13 Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15.09.2004;

13.1.5 PRÉ-PREPARO E PREPARO

13.1.5.1 A empresa a ser Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

- Após a manipulação, a NE deve ser submetida à inspeção visual para garantir ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas, devendo ainda ser verificada a clareza e a exatidão das informações do rótulo.

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

- Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;

- Realizar o registro das diversas fases de utilização do produto.

13.1.6 PORCIONAMENTO

13.1.6.1 A NE deve ser rotulada com identificação clara do nome do paciente, composição e demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento.

13.1.6.2 A NE industrializada deve ser administrada imediatamente após a sua manipulação.

13.1.7 ACONDICIONAMENTO

13.1.7.1 A NE deve ser acondicionada em recipiente atóxico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo. O recipiente deve manter a qualidade físico-química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, transporte e administração.

13.1.8 TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

13.1.8.1 O transporte e distribuição da NE devem obedecer à critérios estabelecidos nas normas de BPPNE.

13.1.9 HIGIENIZAÇÃO

13.1.9.1 Os insumos, recipientes e correlatos para preparação da NE devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente, quanto à presença de partículas estranhas.

13.1.9.2 A manipulação da NE deve ser realizada com técnica asséptica, seguindo procedimentos escritos e validados.

13.1.9.3 A limpeza e a sanitização de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas devem seguir as normas de lavagem, descontaminação e desinfecções previstas na resolução RDC nº 216 de 15.09.2004;

13.1.9.4 Todas as superfícies de trabalho devem ser sanitizadas, com produtos recomendados em legislação do Ministério da Saúde, antes e depois de cada sessão de manipulação.

13.1.10 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

13.1.10.1 Fica sob responsabilidade da empresa a ser contratada a aquisição dos mobiliários, equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento do Posto de Serviço de NE;

13.1.10.2 Os equipamentos devem ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma adequada as operações a serem realizadas e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras e qualquer efeito adverso sob a qualidade da NE;

13.1.10.3 Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável e resistente, facilmente lavável, que não liberem partículas, que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados.

13.1.10.4 Os funcionários envolvidos na preparação da TNE devem estar adequadamente paramentados (uniforme fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou touca e máscara, propé), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto.

13.1.10.5 Todos os funcionários envolvidos com a TNE devem ser orientados e treinados quanto à prática de higiene pessoal, incluindo as técnicas de higienização e assepsia das mãos e antebraços.

13.1.11. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

13.1.11.1 De cada sessão de manipulação de NE preparada, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial;

13.1.11.2 As amostras para avaliação microbiológica laboratorial devem ser colhidas aleatoriamente durante o processo;

13.1.11.3 Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras, devidamente identificadas;

13.1.11.4 Sempre que a contratante solicitar, deve ser realizada análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão às expensas da contratada.

13.2 LACTÁRIO

O monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na Resolução RDC N°. 216 DE 15.09.2004, com as ações corretivas, imediatas ou não. Para obtenção de controle de qualidade adequado de um produto alimentar recomenda-se a aplicação de boas práticas de fabricação.

13.2.1 FORNECIMENTO E RECEBIMENTO

13.2.1.1 O Fornecimento e recebimento dos produtos (fórmulas lácteas, módulos, suplementos, mucilagens) para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade da empresa a ser CONTRATADA e serão distribuídos / entregues em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.

13.2.1.2 O fornecimento dos insumos necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta e sopa, mingau, mamadeiras, bicos, capuz, copos, produtos de limpeza, descartáveis, entre outros é de responsabilidade da empresa a ser contratada;

13.2.1.3 A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde /Agência de Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com a resolução RDC nº 216, de 15.09.2004;

13.2.2 PRÉ-PREPARO E PREPARO

13.2.2.1 A empresa a ser Contratada deve obedecer a procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

- Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias;
- Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
- Reconstituir as fórmulas infantis, com água mineral, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;
- A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;
- Após a manipulação a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

- Para a manipulação de matéria prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como sopas, sucos e papas, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo e se no caso isso também não for possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas.

- Observar o controle de qualidade que consistirá, basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.

- Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximo do local de preparo devidamente limpos e secos.

13.2.3 NAS PREPARAÇÕES ABAIXO DEVERÃO SER OBSERVADOS:

- Suco: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista ou polpa de fruta aprovada pela Contratante.

- Papa de fruta: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

- Sopa: Deverá ser constituída de proteína de origem animal, cereais, feculentos, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

- Chá: Utilizar chá de ervas (camomila, erva doce, erva cidreira, etc) de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

- Para determinadas preparações tais como sopas, alguns ingredientes vão para o lactário pré-preparado com as seguintes recomendações: cereais, farináceos e leguminosas, após a higienização da embalagem e verificação das características do produto, devem ser escolhidos a seco, lavados e enxaguados em água corrente no mínimo 3 vezes;

- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparação, cozimento e no momento de servir;

- Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos.

13.2.4. PORCIONAMENTO

13.2.4.1 O porcionamento é responsabilidade da empresa a ser contratada e deve estar de acordo com a prescrição dietética;

13.2.4.2 Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, colheres, pinças;

13.2.4.3 As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios, previamente esterilizados, acondicionadas em recipientes equivalentes e adequados. Após, as mesmas são submetidas ao tratamento térmico em autoclave à temperatura de 110° C durante 10 minutos;

13.2.4.4 Para a Maternidade, as fórmulas infantis e o leite humano deverão ser porcionados e servidos em copinhos transparentes, graduados com tampa, ou em mamadeiras de plástico completas (frasco, bico, arruela, capuz protetor) capacidade de 50, 80 e 150 ml, resistentes a autoclavagem, aprovados pela Contratante, inclusive os bicos ortodônticos e bicos especiais para fenda palatina, caso tenha necessidade, deve ser fornecido pela Contratada, de acordo com as especificações da Contratante;

13.2.4.5 Para o hospital, que possui serviço de pediatria, as fórmulas infantis deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras completas (frasco, bico, arruela, capuz protetor) com capacidade de 50, 150 e 240 ml, resistentes a autoclavagem, previamente aprovadas pela Contratante ou em biofrasco com equipo para gotejamento, no caso das crianças com dieta por sonda, sendo que a troca do equipo deverá ser a cada troca de dieta;

13.2.4.6 A esterilização das mamadeiras e dos copinhos graduados será de responsabilidade da empresa a ser contratada.

13.2.5 ACONDICIONAMENTO E IDENTIFICAÇÃO

13.2.5.1 O acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da empresa a ser contratada, que deve:

- Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10° C ou acima de 65° C;
- Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização;
- Proceder a devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;
- Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, enfermaria, leite e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.
- Deve ser proibida a troca de bicos ou alargamento do mesmo. Quando o bico de uma mamadeira não puder ser mais utilizado, o mesmo deverá ser substituído.

13.2.6. DISTRIBUIÇÃO

13.2.6.1 As fórmulas lácteas, sopas, sucos etc., produzidas no lactário, devem ser distribuídas pelas copeiras em recipientes apropriados e desinfetados, sob responsabilidade da empresa a ser contratada.

13.2.6.2 As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas devem ser resfriadas até 37°C;

13.2.6.3 Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;

13.2.6.4 Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), os mesmos devem ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos); podendo ser mantidos no mínimo a 60°C e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas etc.), manter a temperatura a 10°C ou menos;

13.2.6.5 É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações

13.2.6.6 O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reaquecimento.

14. DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS DO S.N.D.

14.1 Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente e determinações da Contratante;

14.2 Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem à operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas caracterizada a culpa da empresa a ser contratada;

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

14.4 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

14.5 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.

14.6 Responsabilizar-se pela limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha. O funcionário envolvido na realização desta atividade não poderá ser o mesmo que executa a higienização de utensílios destinados a produção e distribuição de alimentos. Será exigida a paramentação adequada para proteção do empregado durante esta atividade (luvas de borracha, máscara e avental de napa).

14.7 Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, realizando reparos imediatos quando caracterizada a culpa da empresa a ser contratada;

14.8 Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção, adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso de serviços, os quais poderão ser retirados no término da execução dos serviços a serem contratados, sem qualquer ônus para o Contratante;

14.9 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a serem considerados impróprios pelas nutricionistas do Contratante, devido ao mau estado de conservação;

14.10 Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes a Contratante e a empresa a ser Contratada que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes a Contratante, por extravio, serão consideradas de patrimônio do Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato.

14.11 Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;

14.12 Realizar a manutenção preventiva de equipamentos, áreas e utensílios, apresentando no prazo máximo de 30 dias, após o início da prestação de serviços referentes a este contrato, o cronograma mensal de manutenção preventiva com a relação de todos os itens a serem checados. Após a realização da checagem deverá ser enviado um relatório com a descrição da situação atual dos itens checados e os serviços que possivelmente tenham sido efetuados. A periodicidade deste relatório será mensal.

14.13 Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da empresa a ser Contratada e de terceiros; Os equipamentos de uso contínuo (liquidificadores, fogão, fornos, freezers, geladeiras, câmaras, batedeira, bebedouros, refresqueiras, extrator de suco etc.), deverão ser substituídos durante o período que estiverem em manutenção corretiva, para que não haja prejuízo na operacionalização dos serviços. Alterações de cardápios por motivo de manutenção preventiva

ou corretiva só serão permitidas após autorização, por escrito, da Nutricionista responsável pela Contratante.

14.14 Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento;

14.15 Responsabilizar-se perante a Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados;

15. EQUIPE DE TRABALHO

15.1 Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato a ser firmado;

15.2 Manter profissional Nutricionista Responsável Técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN n.º 204/98;

15.3 Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas, conforme planilha de custo com mão de obra;

15.4 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos de nutrição envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionista – CRN;

15.5 Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

15.6 Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica e operacional, mantendo o quadro de funcionários conforme o descrito neste Projeto Básico, necessários à execução do mesmo;

15.7 Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;

15.8 Manter na Unidade Hospitalar recebedora dos serviços um arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;

15.9 Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo

médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

15.10 Apresentar mensalmente ao Responsável pela Contratante nas unidades hospitalares de serviços, os comprovantes de pagamentos de salários, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força do contrato a ser firmado;

15.11 Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante promovendo a sua imediata substituição;

13.12 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;

15.13 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI'S) específicos para o desempenho das suas funções. A troca ou substituição dos uniformes e EPI'S deverá seguir o prazo padrão estabelecido na planilha com a relação de uniformes e EPI'S constantes neste projeto Básico;

15.14 Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos empregados sendo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido, a especificação do equipamento destinado a cada um e a assinatura do mesmo;

15.15 Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;

15.16 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal em manipulação higiênica dos alimentos em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação;

15.17 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Contratante;

15.18 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;

15.19 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por rede, toucas ou outro acessório apropriado para este fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar

curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem;

15.20 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

16. PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

16.1. Cardápios

16.1.1. Elaborar cardápios mensais de dietas gerais e especiais para pacientes adultos, pediatria, funcionários e acompanhantes, calculados e equilibrados nutricionalmente, submetendo-os à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 30 dias de sua utilização;

16.1.2 Os cardápios diferenciados descritos no item 9.1.9, para datas especiais, deverão ser sem custos adicionais para a Contratante;

16.1.3 Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;

16.1.4 Apresentar por escrito e com justificativas, a solicitação de alteração de cardápio, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pela Contratante; Essas alterações não devem exceder o número de seis (06) ao mês e devem ser solicitadas com a antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

16.2 FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE.

16.2.1 Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água mineral para o preparo de refeições. No caso de falta de água, a empresa a ser contratada responsabilizar-se-á pela não interrupção dos serviços. A água utilizada para o preparo das refeições deve ter potabilidade comprovada;

16.2.2 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, temperatura, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observando as exigências vigentes;

16.2.3 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da Contratante;

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

16.2.5 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" necessárias e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

16.2.6 Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo da unidade de alimentação até o local apropriado, cedido pelo Contratante;

16.2.7 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação vigente;

16.2.8 Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

16.2.9 Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.

16.2.10 Estocar em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;

16.2.11 Garantir à alimentação as condições higiênico-sanitárias adequadas de acordo com a legislação vigente (ANVISA);

16.2.12 Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e os mesmos procedimentos dos dias úteis, durante os finais de semana e feriados;

16.3 PREPARO E DISTRIBUIÇÃO

16.3.1 Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes, funcionários e acompanhantes;

16.3.2 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias e dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança previstos na legislação vigente;

16.3.3 Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo; a temperatura superior a 65°C para alimentos quentes e 10°C para saladas e sobremesas, até o momento de serem servidos;

16.3.4 Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;

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

16.3.6 Utilizar água mineral para a diluição de sucos;

16.3.7 Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;

16.3.8 Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao Contratante para degustação, com a devida antecedência de 01 hora antes de iniciar a distribuição, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do Contratante;

16.3.9 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica. O resultado da análise deverá ser encaminhado à Contratante que tomará as providências junto à empresa a ser Contratada para evitar surtos de Toxinfecção Alimentar.

16.3.10 Em caso de suspeita de surtos por Toxinfecção Alimentar, a amostra para análise microbiológica será retirada pela Nutricionista da Contratada e Nutricionista da Contratante, em conjunto, sendo enviada por mensageiro da Contratante para Laboratório Específico de Análise Microbiológica, com ônus para a empresa a ser Contratada.

16.3.11 Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;

16.3.12 Observar a aceitação das preparações servidas, no caso de haver rejeição por parte dos comensais (funcionários e acompanhantes), excluí-las dos cardápios futuros; O cardápio diário deverá conter uma opção (40% para acompanhantes e funcionários) do total servido de proteína (carnes) em sua composição do almoço, jantar e ceia. Sempre que houver rejeição por parte dos pacientes de algum tipo de alimento servido, o mesmo deverá ser substituído, conforme orientação do nutricionista da Contratante.

16.3.13 Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a legislação vigente;

16.3.14 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

16.3.15 Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo as disposições legais;

16.3.16 Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo – as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

16.3.17 Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;

16.3.18 Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes e funcionários, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos utensílios usados (pratos, copos e talheres);

16.3.19 Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas aos acompanhantes e funcionários, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório. Deverá manter impresso de controle próprio para essa finalidade com acesso ao Contratante;

16.3.20 Elaborar e implementar dentro de 30 (trinta dias) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, conforme legislação vigente;

16.3.21 Entregar 01 cópia do Manual de Boas Práticas, ao SND da Contratante, dentro de no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente (a cada 06 meses), a revisão e atualização dos mesmos;

16.3.22 Manter o Manual de Boas Práticas à disposição de eventuais consultas e disponibilizá-lo à Contratante, quando solicitados;

16.4. HIGIENIZAÇÃO

16.4.1. Atender o que dispõe à legislação vigente, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”;

16.4.2. Manter absoluta higiene, de acordo com a legislação vigente, no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;

16.4.3. Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim;

16.4.4. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados pela ANVISA;

16.4.5. Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes de boas práticas;

16.4.6. Proceder higienização do refeitório (mesas, cadeiras, balcões de distribuição, piso, parede, pias, janelas, portas, luminárias e teto) das unidades da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE;

16.4.7. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental;

16.4.8. Remover para locais apropriados e/ou indicados pela Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;

16.4.9. Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição. A realização deste controle deve ser por meio de empresa devidamente habilitada, mapeando os focos existentes na área do SND, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente (ANVISA);

16.4.10 Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

16.4.11 Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada dos vários setores do refeitório, copas, Lactário e Unidades de Internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar;

16.4.12 Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços a serem contratados descritos neste Projeto;

16.4.13 Proceder higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, e demais unidades que compõem o SND), dentro das normas sanitárias vigentes;

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

16.5. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO.

16.5.1 Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

16.5.2 Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da legislação vigente Lei N.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos a engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

16.5.3 Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, Certificado de Teste de Estanqueidade, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Reguladoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

16.5.4 Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

16.6. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

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

16.6.2 Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento;

16.7. SUPLEMENTARES

16.7.1. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;

16.7.2 Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND do Contratante e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;

16.7.3 Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato a ser firmado. A Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da empresa a ser Contratada;

16.7.4 Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável de cor branca não reciclável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório;

16.7.5 Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou Técnicos de Nutrição da Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

16.7.6 Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número do Contratante;

16.7.7 Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas neste Projeto;

16.7.8 Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;

16.7.9 Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da empresa a ser Contratada e da Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante, solicitando sempre a identificação dos usuários;

16.7.10 Re-executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

16.8 DEPENDÊNCIAS DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS

16.8.1 NUTRIÇÃO ENTERAL

16.8.1.1 Manter a frente do serviço Profissional Nutricionista para supervisão técnica da Sala de Manipulação de Nutrição Enteral, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos pelo mesmo.

16.8.1.2 Planejar, controlar e solicitar a quantidade adequada de equipo e enterofix para Nutrição Enteral, de acordo com os critérios estabelecidos pelo Serviço de Comissão de Infecção Hospitalar (SCIH) e/ou equipe multidisciplinar de Terapia Enteral (EMTN) do Hospital;

16.8.1.3 Estabelecer horários fixos para produção de Nutrição Enteral junto ao Contratante;

16.8.1.4 Cumprir a rotina da Sala de manipulação de acordo com o Manual de Boas Práticas de manipulação e processamento estabelecido pela empresa a ser Contratada e aprovada pela Contratante;

16.8.1.5 Realizar mensalmente teste para verificação do funcionamento da autoclave, de acordo com o método determinado pelo SND do Contratante;

16.8.1.6 Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 horas, sem ônus ao Contratante;

16.8.1.7 Armazenar por 72 horas sob refrigeração 100 ml de amostras de cada lote produzido de nutrição enteral, em sistema aberto, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação do contratante;

16.8.1.8 Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle Higiênico–Sanitário em salas de manipulação de nutrição enteral;

16.8.1.9 Assegurar que seus profissionais estejam utilizando obrigatoriamente avental, gorro, máscara, luvas e propé descartáveis;

16.8.1.10 Manipular as dietas enterais, suplementos e módulos nutricionais em conformidade com as prescrições fornecidas pela contratante;

16.8.1.11 Distribuir as dietas enterais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos, acompanhados de água;

16.8.1.12 Proceder à higienização dos recipientes individuais utilizados dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas;

16.8.1.13 Proceder à higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das instalações, dentro das normas sanitárias vigentes;

16.8.1.14 As bombas de infusão utilizadas para administração de dietas, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

16.8.2 LACTÁRIO

16.8.2.1 Manter a frente do serviço Profissional Nutricionista para supervisão técnica do Lactário, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos;

16.8.2.2 Estabelecer horários fixos para produção de fórmulas lácteas junto ao Contratante;

16.8.2.3 Controlar o abastecimento e realizar controle de qualidade de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços prestados;

16.8.2.4 Manipular as formulações lácteas e especiais em conformidade com as prescrições fornecidas pela contratante;

16.8.2.5 Distribuir fórmulas lácteas e especiais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos;

16.8.2.6 Cumprir a rotina no Lactário de acordo com o Manual de Boas Práticas de manipulação e processamento estabelecido pela empresa a ser Contratada e aprovada pela Contratante;

16.8.2.7 Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 horas, sem ônus a Contratante;

16.8.2.8 Manter as quantidades suficientes de mamadeiras, bicos, capuz, copos para garantir a demanda necessária;

16.8.2.9 Armazenar por 72 horas sob refrigeração 100 ml de amostras de cada lote produzido de fórmula infantil, suco, chá e de tudo que for produzido no lactário, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação do contratante.

16.8.2.10 Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle Higiênico-Sanitário em Lactário;

16.8.2.11 Assegurar que seus profissionais estejam utilizando obrigatoriamente avental, gorro, máscara, luvas e propé descartáveis;

16.8.2.12 Proceder a higienização dos recipientes individuais (mamadeiras, bicos, copos, etc.), dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas, mediante a utilização preferencial de autoclaves;

16.8.2.13 Proceder a higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das instalações, dentro das normas sanitárias vigentes;

17. CRITÉRIOS QUE DEVEM SER UTILIZADOS PARA A ELABORAÇÃO DE PREÇOS

17.1 Os cálculos para a obtenção do valor para a prestação de serviço de alimentação e nutrição para pacientes, acompanhantes e funcionários das unidades hospitalares da Rede Estadual de Saúde descritas neste termo, devem ser efetuados a partir dos dados fornecidos no Termo de Referência;

17.1.1 Número de unidades onde será prestado o serviço objeto da licitação: 3 (três);

17.1.2 Número médio diário de refeições preparadas nas (2) duas unidades calculadas pelo fornecimento das dietas livre, branda/pastosa, hipoglicídica, hipolipídica, hipopróteica, líquida e semilíquida para pacientes adulto e infantil e ainda dieta para acompanhantes e funcionários;

18. OUTROS CRITÉRIOS QUE DEVERÃO SER UTILIZADOS

18.1 Previsão de custos com matéria prima alimentar, não alimentar, mão de obra, higienização e limpeza, equipamentos, utensílios, gás, controle integrado de pragas e água

tiveram seus cálculos efetuados conforme demonstrado e disponibilizado à íntegra em planilhas;

18.2 O cálculo do custo de matéria prima alimentar deve ser elaborado separadamente por cada tipo de dieta e composto por fichas vinculadas às planilhas que informam os quantitativos, frequência de utilização e tipos de alimentos e/ou preparações que compõem cada refeição em todos os tipos de dietas utilizadas, sendo possível avaliar o custo aproximado da matéria prima necessária à elaboração individual do desjejum, colação, almoço, lanche, jantar ou ceia oferecidos em cada tipo de dieta;

18.3 As dietas líquidas e semilíquidas são servidas de 2 em 2 horas (no máximo 10 vezes ao dia por paciente) e/ou de 3 em 3 horas (no máximo 7 vezes ao dia por paciente);

18.4 Estes critérios podem ser utilizados no cálculo de todos os tipos dietas, com todas as planilhas necessárias, elaboradas e programadas no EXCEL;

18.5 Custo com utensílios descartáveis individuais deve ser calculado pelo valor do material descartável necessário para servir cada refeição individualmente e separadamente por tipo de dieta;

18.6 Custo com descartáveis para a preparação das refeições deve ser calculado a partir do levantamento dos quantitativos de materiais descartáveis gastos mensalmente nas 2 (duas) unidades e encontrado o custo diário e custo por refeição;

18.7 Custo com higienização e limpeza deve ser calculado a partir do levantamento dos quantitativos de materiais gastos mensalmente na higienização da matéria prima alimentar, dos equipamentos, utensílios e da área utilizada na confecção das refeições, nas 2 (duas) unidades e encontrado o custo diário e custo por refeição individualmente em cada unidade;

18.8 Custo com mão de obra no preparo das refeições deve ser apurado pelo número de profissionais necessários ao objeto disposto neste Projeto;

18.9 Deve ser considerada adotada a jornada de trabalho de 44 (quarenta e quatro) horas semanais, salários, encargos obrigatórios, transporte, adicional de insalubridade (quando comprovada a obrigação de acordo com a legislação vigente), adicional noturno para o trabalho realizado no período de 22 às 05 horas, uniformes e 1(uma) refeição por dia apurada pelo valor gasto com matéria prima alimentar utilizada na confecção das refeições para funcionários;

18.10. Custo com equipamentos deve ser apurado a partir do levantamento dos quantitativos e valores dos equipamentos investidos no atendimento do objeto conforme **Anexo 17**, deste projeto, a partir da depreciação dos valores de aquisição, vida útil de 5 (cinco) anos e manutenção de 10% conforme recomendações dos fabricantes e calculado no custo de cada refeição individualmente;

18.11. Custo com utensílios deve ser apurado a partir do levantamento dos tipos, quantitativos e valores dos utensílios investidos no atendimento do objeto conforme Anexo 18, obtidos por meio da depreciação dos valores de aquisição, com vida útil de 2 (dois) anos conforme recomendações dos fabricantes e calculado no custo de cada refeição individualmente;

18.12. Custo com controle integrado de pragas deve ser obtido por meio do levantamento dos valores despendidos atualmente nas 2 (duas) unidades hospitalares para o combate quadrimestral e calculado no custo de cada refeição individualmente;

18.13. Custo com consumo de gás deve ser obtido por meio do levantamento dos quantitativos gastos atualmente nas 2 (duas) unidades e valor médio do quilograma praticado no Estado de Sergipe e calculado no custo de cada refeição individualmente;

18.14. Custo com análise microbiológica dos alimentos preparados deve ser obtido pelo valor médio da análise realizada no Estado de Sergipe, considerando a realização de 8 (oito) análises mensalmente em cada unidade hospitalar e calculado no custo de cada refeição individualmente;

18.15 Custo com manutenção das instalações deve ser calculado pela previsão de despesas com reparos, pequenas adaptações e manutenção necessárias ao perfeito funcionamento da área utilizada para o fornecimento do objeto disposto neste Projeto;

18.16 As fórmulas enterais, lácteas, descartáveis para fórmulas lácteas, fórmulas suplementares e outros alimentos complementares devem ter seus cálculos efetuados pelo valor médio praticado por fornecedores, entrando na composição do valor do contrato de acordo com a previsão de gasto mensal, e deverão ser fornecidos preparados nos tipos e quantidades solicitados pelas unidades hospitalares sempre que se fizer necessário;

18.17 Para o cálculo das fórmulas suplementares (Planilha de Alimentos Complementares), deve ser elaborado o valor individual de cada uma a partir do preço médio dos componentes utilizados na formulação de cada tipo e também disponibilizado em planilhas do Excel para utilização dos licitantes interessados.

19. DOS EQUIPAMENTOS DE USO DURADOURO

19.1 Na data que antecede a do início de operação da prestação dos serviços a Empresa a ser Contratada e a Contratante promoverão a verificação e o inventário dos equipamentos da área de Nutrição e Dietética a ser disponibilizado ao executor nas Unidades: Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – MNSL, Hospital de Urgência de Sergipe – HUSE e CER IV, que deverão ser objeto de restituição, nas mesmas condições operacionais, ao final do contrato.

20. DA RESPONSABILIDADE CIVIL

20.1 A empresa a ser contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

20.2 Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados, de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos neste Projeto.

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

21.1 Responsabilizar-se pelos riscos de acidentes de trabalho e pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

21.2 Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços a serem contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

21.3 Cumprir as disposições legais, Municipais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto a ser contratado;

21.4 Manter, durante toda a execução do contrato a ser firmado, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições habilitatórias;

21.5 Comunicar ao Contratante, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do contrato a ser firmado, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente registrado no órgão fiscalizador competente;

21.6 Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato a ser firmado, encaminhando ao Contratante no mês subsequente ao do vencimento de cada fatura;

21.7 Encaminhar ao final de cada mês a medição dos serviços prestados para análise, avaliação e aprovação pela Contratante;

21.8 Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, cópia dos contracheques devidamente assinado pelos profissionais de responsabilidade da empresa a ser contratada, juntamente com os comprovantes da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela Contratante;

21.9 A Empresa a ser Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como demais obrigações previstas neste Projeto, que deverá ser parte integrante e indissociável do contrato a ser celebrado;

21.10 A Contratada deverá empregar pessoal preparado para o desempenho das funções e, ainda, mantê-los, devidamente identificados por crachá, sujeitando-os às normas disciplinares da Contratante;

21.11 A Contratada deverá substituir em 48 (quarenta e oito) horas, sempre que exigido pela Contratante, qualquer funcionário cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

21.12 Deverá a empresa contratada supervisionar e orientar seus empregados, mantendo entendimento com o Contratante, visando o fiel desempenho das atividades contratadas, observando sempre os critérios de qualidade dos serviços a serem prestados;

21.13 A Empresa contratada responderá por quaisquer danos que venham a ser causados por seus prepostos, empregados ou supervisores, a terceiros ou o próprio contratante, ou pela omissão dos mesmos no desempenho de suas tarefas, desde que fique realmente comprovada a responsabilidade;

21.14 A Empresa contratada não poderá, sob qualquer pretexto, transferir a outrem os serviços a serem contratados, no todo ou em parte;

21.15 A Empresa contratada deverá informar na planilha adequada o seu tipo de organização societária (empresa limitada, sociedade anônima etc.) a composição dos encargos sociais, qualquer que seja o percentual utilizado;

21.16 Os custos de vale-transporte e o de auxílio-alimentação deverão obedecer à legislação vigente, obrigando-se a empresa a ser contratada a suportar o custo desses benefícios legais para com seus profissionais;

21.17 A empresa contratada responderá por danos, prejuízos e/ou furtos eventualmente causados às instalações dos prédios, mobiliários, equipamentos e demais pertences da contratante, ainda que involuntários praticados por atos, omissões, negligência ou imperícia de seus empregados;

21.18 A empresa contratada deverá nomear supervisor (encarregado) responsável pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, permanecendo no local do trabalho em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Este supervisor terá obrigação de reportar-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas, bem como indicar o endereço e telefone do escritório de apoio quando a sede da empresa estiver localizada em outra cidade;

21.19 Promover o pagamento mensal dos salários dos empregados impreterivelmente até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês trabalhado;

21.20 Comunicar imediatamente, por escrito ou por telefone, à Contratante qualquer defeito ou deficiência que venha a constar no Equipamento;

21.21 Seguir estritamente o cardápio da Contratante, não podendo substituir principalmente o prato principal, desde que mediante aprovação da mesma.

22. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

22.1 Indicar o gestor para acompanhamento da execução das atividades descritas neste Projeto, na Unidade Hospitalar onde este, será o Nutricionista Responsável pelo Serviço de Nutrição e Dietética, da respectiva Unidade da Contratante;

22.2 Disponibilizar para a empresa contratada dependências e instalações físicas destinadas ao armazenamento de gêneros, preparo e distribuição das refeições;

22.3 Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais, alimentação infantil, funcionários e acompanhantes, elaborados pela empresa contratada, bem como, as eventuais alterações que se façam necessárias;

22.4 Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

22.5 Encaminhar, para liberação de pagamento, os documentos exigidos e as faturas aprovadas da prestação de serviços;

22.6 Entregar a empresa contratada, quando do início da prestação do serviço, o inventário onde conste a descrição e o estado de conservação da área, dos equipamentos e utensílios existentes no Serviço de Nutrição e Dietética, registrando também as condições dos mesmos; O responsável pelo acompanhamento dessas Empresas, será o Coordenador Administrativo ou nutricionista responsável de cada Unidade da Rede Estadual de Saúde, que também emitirá Relatório que será validado pelo Gestor de Contratos da CEPAAH/DOPS.

22.7 Disponibilizar a empresa CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;

22.8 Comunicar por escrito à empresa CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

22.9 Proporcionar todas as facilidades para que a empresa a ser contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas;

22.10 Assegurar às pessoas credenciadas pela empresa CONTRATADA livre acesso aos equipamentos objeto dos serviços de manutenção preventiva e corretiva descritos neste projeto básico, mantendo-o à disposição dos técnicos durante o tempo necessário para consertos e testes de verificação;

22.11 Fornecer os dados técnicos e esclarecimentos solicitados pela empresa CONTRATADA, em tempo hábil, de forma a não comprometer a execução do objeto contratual.

22.12 Designar funcionário para assistir o técnico da CONTRATADA durante o respectivo período de permanência no local onde se encontra o equipamento.

23. DA HABILITAÇÃO:

A empresa que desejar participar da licitação a ser promovida, deverá apresentar os seguintes documentos comprobatórios de habilitação e qualificação:

23.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) Atestados de Capacidade Técnica, devidamente registrados como ACERVO TÉCNICO da empresa, no CRN da respectiva região onde os serviços serão executados, expedidas por órgão de direito Público ou Empresa Privada, comprovando que executou, por período não inferior a 03 (três) anos, serviços semelhantes, ou de complexidade tecnológica superior o desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação; a licitante deverá apresentar atestado (s) com o quantitativo mínimo de 50% (cinquenta) por cento da quantidade do lote, cuja parcelas de maior relevância técnica e de valores seja, prestação de serviços de Alimentação Preparada:

a.1) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

a.2) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

a.3) Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade dos três anos serem ininterruptos.

b) Comprovante de que possui um nutricionista, devidamente registrado no CRN da 5ª região, em virtude do local da prestação dos serviços, em seu quadro de pessoal permanente;

c) Alvará de funcionamento da empresa, expedido pela Vigilância Sanitária, Federal, Estadual ou Municipal, quando se tratar de estabelecimentos industriais ou comerciais que fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem, transportem, vendam ou depositem alimentos, inclusive bebidas e águas envasadas, conforme disposto no Decreto n. 3.029 de 16/04/1999;

d) Registro ou Inscrição da licitante na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutricionista (conforme art. 15 da Lei nº 6.583/80 c/c art. 18 do Decreto nº 84.444/80);

e) Comprovante de que a pessoa jurídica seja participante do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT (Lei 6.321 de 14/04/76 regulamentada pelo Decreto nº. 05 de 14 de janeiro de 1991);

f) Declaração de que a empresa licitante, por meio de seu representante legal tomou conhecimento de todas as informações e condições dos locais destinados ao cumprimento das obrigações decorrentes do objeto deste certame.

g) Declaração de que a empresa possuirá, no ato de assinatura do Contrato escritório na Cidade de Aracaju, que servirá de base para apoio logístico e operacional para a execução dos serviços licitados.

24. DA VISTORIA

24.1 Caberá a empresa a ser contratada marcar previamente com a administração local, a visita nas Unidades Hospitalares relacionadas no objeto a ser contratado, em dias úteis, nos horários das 08:00h às 11:00h e 14:00h às 16:00h; O responsável pelo acompanhamento dessas Empresas, será o Coordenador Administrativo ou nutricionista responsável de cada Unidade Hospitalar, que também emitirá Relatório de Visita, que será validado pelo Gestor de Contratos da CEPAAH/DOPS. Os contatos para agendamento das vistorias estão disponíveis no endereço das Unidades;

24.2 O anexo 17, que representa a relação de equipamentos necessários para cada unidade, será preenchido durante a vistoria, a fim de realizar dimensionamento adequado para cada perfil de Unidade Assistencial, e deverá ser assinada pelo gestor de cada unidade, a título de concordância e ciência do quantitativo proposto.

25. DO PAGAMENTO

25.1 O pagamento será efetuado até 30 dias após a emissão da Nota Fiscal, acompanhada de relatório circunstanciado de fornecimento das refeições, devidamente atestada pelo setor competente, mediante apresentação ainda de Prova de Regularidade com a Fazenda Federal, prova de regularidade perante o Instituto de Nacional de Seguridade Social – INSS, prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal, apresentação de Certificado de Regularidade do FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

26. DA VIGÊNCIA

26.1 O contrato a ser firmado terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

27. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:

27.1 A contratada deverá prestar garantia contratual, no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo optar por fiança-bancária, seguro-garantia ou caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, prevista no art. 96 e seguintes da lei federal no 14.133/21. 31.1.3. A presente contratação visa assegurar a continuidade da assistência do atendimento aos pacientes e à população em geral, que depende dos serviços prestados pela rede pública de saúde.

É responsabilidade da Secretaria de Estado da Saúde de Sergipe garantir a disponibilização ininterrupta dos serviços essenciais, assegurando uma assistência integral, eficaz e de qualidade, em consonância com os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e com o dever constitucional do Estado de assegurar o direito à saúde.

27.2 Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto do presente processo.

27.3 SUSTENTABILIDADE

O arrematante deverá atender no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental. Destaca-se, as recomendações contidas no Capítulo III, DOS BENS E SERVIÇOS, com ênfase no art. 5º da Instrução Normativa nº 01/2010 STI/MPOG, bem como, o Decreto nº 7.746/2012 que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e a Lei nº 12.305/2010 que institui a política de resíduos sólidos, no que couber.

28. EXECUÇÃO DO OBJETO

28.1 A contratação de empresa para o demandado será feita de IMEDIATO em até 5 (cinco) dias contados a partir da data de assinatura do empenho pelo Secretário, após informações com o setor competente.

33. SELEÇÃO DO FORNECEDOR E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

33.1 O fornecedor será selecionado por meio de Contratação Direta na modalidade de **DISPENSA DE LICITAÇÃO EMERGENCIAL.**

Aracaju, 23 de fevereiro de 2026

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocs Sergipe.se.gov.br/consultacodigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: G5VY-JT23-MI65-VYNV



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 18/03/2026 é(são) :

Legenda: ● Aprovada ● Indeterminada ● Pendente

- Amanda Cristina Medeiros Resende ***62051*** COORDENADORIA DE GESTÃO ESTRATÉGICA DE COMPRAS - SES Secretaria de Estado da Saúde 23/02/2026 10:39:36 (Docflow)