

ANEXO I-C
INSTRUÇÕES PARA OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO DE PRODUÇÃO DE
REFEIÇÕES (SPRH)

1. OBJETIVO:

- 1.1.** Apresentar os processos de manipulação necessários para a execução do objeto deste estudo preliminar e futuro termo de referência;
- 1.2.** As instruções descritas abaixo juntamente com as normas vigentes da vigilância sanitária (municipal e estadual) e Resolução RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) devem ser seguidas para operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção de refeições para coletividade sadia e enferma a serem fornecidas pela CONTRATADA;
- 1.3.** A CONTRATADA deverá elaborar, apresentar, implantar e implementar, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, em conformidade com o disposto na Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS, que servirá como parâmetro de todas as atividades relacionadas ao preparo das refeições destinadas a coletividade enferma e sadia;
- 1.4.** Os gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para o desenvolvimento destas atividades devem ser registrados nos Órgãos Federais competentes.

2. DO RECEBIMENTO:

- 2.1.** A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e demais produtos em horários que não coincidam com os horários de saída de lixo. Deverão ser observados pela CONTRATADA:
 - 2.1.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
 - 2.1.2. A existência de certificado de vistoria do veículo de transporte;
 - 2.1.3. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
 - 2.1.4. A integridade e a higiene da embalagem;
 - 2.1.5. A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
 - 2.1.6. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
 - 2.1.7. As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação sanitária vigente;

2.1.8. 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 e de fabricação de todos os alimentos; respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

2.1.9. Os produtos deverão estar acompanhados da respectiva nota fiscal.

2.2. Produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados, etc):

2.2.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), Ministério da Saúde (MS) ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto;

2.2.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Gênero	Condição de temperatura
Carnes refrigeradas (aves, bovinos, suínos)	Até 7°C ou de acordo com o fabricante
Carnes congeladas	-18°C com tolerância até - 15°C
Pescados refrigerados	Entre 2°C e 3°C
Frios e embutidos industrializados	Até 7°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	a 10 ° C ou recomendada pelo fabricante

2.3. Hortifrutigranjeiros:

2.3.1. No ato de recebimento, deverão ser observados 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;

2.3.2. Os ovos deverão estar protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos;

2.3.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Gênero	Condição de temperatura
Hortifrutigranjeiros resfriados	Entre 4° C e 7°C
Ovo	Temperatura ambiente

2.4. Leite e derivados:

2.4.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, SIE, SIM, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Deverá ser conferido rigorosamente:

2.4.1.1. O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

2.4.1.2. As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas e/ou alteradas;

2.4.1.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Gênero	Condição de temperatura
Leite <i>in natura</i> e derivados	Até 7°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

2.5. Gêneros estocáveis:

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

2.5.2. Os cereais, farináceos e leguminosas não deverão apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos;

2.5.3. As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto;

2.5.4. Temperaturas recomendadas para o recebimento de estocáveis: temperatura ambiente.

2.6. Polpas de frutas e produtos industrializados:

2.6.1. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

2.6.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados:

Gênero	Temperatura
Polpa de frutas (congeladas)	- 18°C com tolerância até -15°C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

2.7. Descartáveis, produtos e materiais de higienização:

2.7.1. Os materiais de higienização e os descartáveis deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;

- 2.7.2. Produtos e materiais de limpeza deverão obedecer ao prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo, com registro atualizado no Ministério da Saúde e atendendo à legislação vigente.

3. DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:

3.1. Deverão ser observados:

- 3.1.1. Não manter caixas de madeira ou papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do SPRH;
- 3.1.2. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- 3.1.3. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os produtos de prateleira deverão ser mantidos a uma distância mínima do forro (60 cm), da parede e piso (30 cm) e entre si (10 cm), para garantir a circulação de ar;
- 3.1.4. Organizar os produtos de acordo com as suas características observando a data de fabricação e obedecendo o controle de estoque, de acordo com a programação do Primeiro que Vence, Primeiro que Sai (PVPS);
- 3.1.5. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- 3.1.6. Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga deverão ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- 3.1.7. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- 3.1.8. Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- 3.1.9. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- 3.1.10. Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações deverão ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- 3.1.11. Depois de abertos, os alimentos deverão ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- 3.1.12. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos deverão ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais serem reaproveitados;

- 3.1.13. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, respeitar a seguinte disposição:
- a) Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - b) Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - c) Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.
- 3.1.14. 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);
- 3.1.15. 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;
- 3.1.16. Tipos diferentes de alimentos poderão ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente separados, embalados e identificados;
- 3.1.17. Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- 3.1.18. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- 3.1.19. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perder-se-á imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- 3.1.20. Será proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles;
- 3.1.21. Cada processo de descongelamento deverá ter data e hora de início registradas em planilha específica;
- 3.1.22. Será proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- 3.1.23. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente poderão ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
- 3.1.24. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;
- 3.1.25. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- 3.1.26. Os descartáveis deverão ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados;

- 3.1.27. Produtos e materiais de limpeza deverão ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;
- 3.1.28. As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor. Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis;
- 3.1.29. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

a) Produtos congelados:

Temperatura °C (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

b) Produtos refrigerados:

Produtos refrigerados	Temperatura °C (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

3.1.30. Registrar em planilha própria a temperatura das câmaras, freezer, geladeiras, *pass through*, balcões e manter à disposição da CONTRATANTE.

4. DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS:

4.1. A CONTRATADA deverá obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

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

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

4.1.3. Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo;

- 4.1.4. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, atóxicos, os quais não devem ser reutilizados;
- 4.1.5. Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 7°C ou superior a 65°C;
- 4.1.6. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- 4.1.7. 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 confirmem a mesma segurança;
- 4.1.8. Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- 4.1.9. Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C, devendo estes ser desprezados sempre que houver qualquer alteração quanto às suas características sensoriais (cor, odor, sabor, etc.) e/ou físico químicas (ponto de fumaça, peroxidase, etc.), que apontem para sua saturação;
- 4.1.10. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;
- 4.1.11. Os óleos utilizados para cocção deverão ser somente de origem vegetal (soja, milho, canola, girassol, entre outros);
- 4.1.12. Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes - retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos, sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Prosseguir assim sucessivamente;
- 4.1.13. Realizar o descongelamento de produtos cárneos atendendo às normas de segurança alimentar, mantendo as peças descongelando sob refrigeração, em temperatura igual ou inferior a 4°C, por até 48h ou adotando procedimento outro que atenda às normas de segurança;
- 4.1.14. Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável sob refrigeração até cinco graus Celsius, ou em água sob fervura;
- 4.1.15. Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados - 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 (abaixo de 4°C) e carne pronta (acima de 65°C);
- 4.1.16. Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de aves e pescados;
- 4.1.17. Utilizar somente maionese e mel industrializados;

4.1.18. Nas técnicas de cocção empregadas, garantir que o centro geométrico de preparações empanadas (à dorê, à milanesa, etc.), bolos, doces, etc., atinjam temperatura igual ou superior a 74°;

4.1.19. A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas dos equipamentos e de cocção dos alimentos em planilhas próprias, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

5. DA HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:

5.1. Regras básicas para a higienização dos alimentos:

5.1.1. Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

5.1.2. Os alimentos prontos deverão ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

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

5.1.4. As portas das geladeiras e das câmaras frias deverão ser mantidas bem fechadas;

5.1.5. Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por cinco minutos);

5.1.6. Utilizar água potável;

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

5.1.8. Para a degustação do alimento, deverão ser usados utensílios que toquem uma única vez os alimentos;

5.1.9. Os alimentos que sobraem nas latas deverão ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas ou filme plástico, atóxico, identificados por meio de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 7° C.

5.2. Hortifrutigranjeiros:

5.2.1. A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, e deve atender as instruções recomendadas pelo fabricante. A higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante. Quando esta for realizada com solução clorada, os hortifrutícolas devem permanecer imersos por quinze a trinta minutos, seguidos de enxágue final com água potável. Recomendações de diluições para a solução clorada desinfetante:

a) 10 ml (dez mililitros) ou uma colher de sopa rasa de hipoclorito de sódio na concentração de 2 a 2,5% (dois a dois vírgula cinco por cento), diluída em um litro de água potável;

b) 20 (vinte mililitros) ou duas colheres de sopa rasas de hipoclorito de sódio na concentração de 1% (um por cento), diluídas em um litro de água potável.

5.2.2. Vegetais e frutas deverão ser lavados folha a folha ou um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada, conforme orientações do fabricante;

5.2.3. Para o pré-preparo e preparo dos mesmos deverão ser observados rígidos critérios de higiene pessoal e manipulação de alimentos de manipuladores;

5.2.4. O corte, montagem e decoração das saladas deverá ser realizado com o uso de luvas descartáveis; A espera entre o preparo, porcionamento e distribuição dos hortifrutis deverá ser em refrigeradores ou geladeiras em temperatura de refrigeração de até 4°C ou superior a 65°C em *pass trough* ou balcão térmico;

5.2.5. Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, no local onde ocorre essa operação;

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

5.3. Cereais e leguminosas:

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

5.3.2. Realizar procedimentos de remolho para o feijão até 12h antes da cocção, desprezando a água de remolho;

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

6. DA COCÇÃO GERAL E DIETÉTICA:

6.1. A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

6.1.1. os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C (cento e oitenta graus Celsius);

6.1.2. o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais, porque entope tubulações e provoca poluição;

6.1.3. óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser reciclados por empresas que os utilizam para a fabricação de biodiesel, sabões e tintas.

6.2. A CONTRATADA deverá 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.

7. UTILIZAÇÃO DE OVOS:

7.1. São proibidas as preparações onde os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por 7 min (sete minutos) e os ovos fritos devem apresentar a gema dura;

7.2. Devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como maioneses, cremes, mousses, entre outros;

7.3. O conteúdo do ovo não deve entrar em contato com a superfície externa da casca;

7.4. É proibido utilizar ovos com a casca rachada ou suja em preparações de alimentos;

7.5. Armazenar os ovos, preferencialmente, refrigerados;

7.6. Conferir o prazo de validade dos ovos;

7.7. Não reutilizar as embalagens de ovos, nem utiliza-las para outras finalidades;

7.8. Não é recomendável a lavagem de ovos para armazenamento.

8. DA CONFEITARIA:

8.1. Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria aplicando todos os princípios higiênico-sanitários citados acima e/ou adequados às práticas desse setor;

8.2. Preparar sobremesas, produtos de panificação e confeitaria equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com e sem restrições alimentares, considerando todos os aspectos organolépticos das preparações;

8.3. Observar o porcionamento das preparações, buscando manter um padrão quantitativo e qualitativo das mesmas.

9. DO PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES:

9.1. O processo de porcionamento deverá ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura;

9.2. O porcionamento das refeições deverá ser padrão, de acordo com a dieta prescrita e seguindo a porção estabelecida (**ANEXO I-G**) ou esquema dietético individualizado, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

9.3. Durante todo o processo de preparo, porcionamento e distribuição de refeições a pacientes, acompanhantes e residentes deverá ter o acompanhamento e supervisão do Nutricionista da CONTRATADA.

10. DO ACONDICIONAMENTO E DAS CONDIÇÕES BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS NORMAIS E ESPECIAIS:

10.1. Todas as bandejas, copos ou outros descartáveis destinados aos pacientes (dieta normal, especial), deverão ser identificados com etiquetas autoadesivas, contendo as seguintes informações: nome completo do paciente, número do prontuário, data de nascimento, enfermaria/leito, prescrição dietética, incluindo preferências e aversões alimentares, prazo de recomendação de consumo. O modelo da identificação deverá ser aprovado pelo CONTRATANTE e caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabilizará em modificar as etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE;

10.2. A identificação das bandejas, copos ou outros descartáveis destinados aos acompanhantes sem condição de deslocamento ao refeitório, deverão ser identificadas com etiquetas autoadesivas, contendo as seguintes informações: identificação do paciente (o nome ACOMPANHANTE seguido do nome completo e registro do paciente), enfermaria/leito e tipo de dieta;

10.3. As refeições para coletividade enferma devem ser distribuídas em sistema centralizado, nos leitos dos pacientes das Clínicas pertinentes, sobre bandejas lisas, usando embalagens descartáveis em Poliestireno Expandido (EPS), conforme estabelecido no **ANEXO I-G**. As embalagens padronizadas deverão estar em estrita observância à dieta prescrita e ao cardápio aprovado pela CONTRATANTE, levando em consideração a consistência da dieta e a quantidade de preparações que compõem o cardápio;

10.4. Em hipótese alguma, será permitida a conservação e distribuição de preparações em temperatura diferente da ideal.

10.5. A CONTRATADA deverá disponibilizar kit de talheres descartáveis de polipropileno com guardanapo, quantitativa e qualitativamente adequados a cada refeição. Todos os insumos descartáveis da bandeja, assim como a apresentação final, deverão ser pré-aprovados pelo CONTRATANTE;

10.6. Nos casos de pacientes com dificuldade de uso de talheres ou copos descartáveis, deverá ser disponibilizado talher em inox ou copo em plástico rígido, exclusivo para pacientes;

10.7. Sempre que necessário, também deverá ser disponibilizado canudo articulável de plástico resistente, embalado individualmente;

10.8. Durante porcionamento das refeições deverá ser realizado controle de tempo e temperatura de exposição. Para a distribuição dos alimentos quentes, observar a temperatura de 65°C e mantê-los assim por no máximo 6 horas. Para a distribuição de alimentos refrigerados, observar a temperatura de 7°C e mantê-los assim por no máximo

4 horas. Quando a temperatura estiver até 21°C, esses alimentos só poderão permanecer na distribuição até 2 horas.

11. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES PARA COLETIVIDADE ENFERMA:

- 11.1.** As refeições deverão ser transportadas em carros com capacidade (altura, largura e comprimento) adequados ao quantitativo de embalagens descartáveis, ao número de pacientes por clínicas de internação, respeitando as normas de tempo de distribuição e temperatura;
- 11.2.** Todas as refeições distribuídas aos pacientes deverão ser feitas em bandejas lisas;
- 11.3.** Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- 11.4.** A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos segundo legislação sanitária vigente e deverão ser monitoradas e registradas pela CONTRATADA em impressos próprios;
- 11.5.** A distribuição de água para pacientes e acompanhantes ocorrerá sistematicamente em garrafas térmicas ou outros meios que mantenham a temperatura de até 10°C, associadamente com a entrega de copos descartáveis em quantidade suficiente ao correto uso e descarte para pacientes e acompanhantes, em horários previamente estabelecidos nesses estudos preliminares e futuro termo de referência, sempre que houver internação/liberação de dieta e conforme necessidade;
- 11.6.** A água deverá ser filtrada e estar em temperatura de refrigeração (10°C). Será responsabilidade da CONTRATADA a instalação e manutenção de filtros para tal;
- 11.7.** Na impossibilidade de fornecer água filtrada, imediatamente deverá ser providenciada água mineral para os pacientes;
- 11.8.** A empresa CONTRATADA deverá recolher todo o material utilizado na distribuição de refeições de pacientes e acompanhantes após 60 minutos da entrega das dietas ou sempre que se fizer necessário, acondicionando os mesmos em locais adequados, minimizando focos de contaminação cruzada;
 - 11.8.1.** Deve-se garantir o devido descarte dos materiais recolhidos provenientes da distribuição, cuja descarte final deve ocorrer em até duas horas após a distribuição.

12. DA DISTRIBUIÇÃO NO REFEITÓRIO:

- 12.1.** O controle de acesso ao refeitório hospitalar será feito pela CONTRATADA, respeitando as normas institucionais;
- 12.2.** Os usuários do refeitório deverão receber alimentação em utensílios com boa qualidade e apresentação, sem rachaduras, sem lascas, não encardidos, sem dobras e deformações ou outras alterações que prejudiquem a imagem da qualidade do serviço;

- 12.3.** As refeições deverão ser servidas no refeitório da coletividade sadia, em bandejas lisas de polipropileno na cor clara padronizada, contendo pratos de louça padronizados e lisos, de fácil higienização;
- 12.4.** As bandejas e pratos devem ser acompanhados de copos descartáveis resistentes (com capacidade mínima de 250 ml), de primeira qualidade, kit talheres inoxidáveis (colher, faca e garfo embalados em sacos plásticos transparentes juntamente com guardanapo conforme **ANEXO I-G**) sem componente plástico na sua estrutura, pratos de sobremesas, lisos ou taças de sobremesa em pote descartável com capacidade para 110 ml (de acordo com a sobremesa);
- 12.5.** Os resultados da pesagem de resto-ingesta de cada refeição deverão ser realizados pela CONTRATADA e registrados em planilhas específicas, de forma que possibilite a apresentação de relatório mensal ao CONTRATANTE;
- 12.6.** A devolução dos utensílios individuais será realizada pelos próprios usuários em balcão específico para esta destinação, devendo ser identificado pela CONTRATADA;
- 12.7.** A CONTRATADA deverá garantir que durante toda a distribuição pisos, balcões, cadeiras e mesas sejam limpos e todo material necessário para o bom andamento do serviço seja repostado;
- 12.8.** O suco deverá ficar acondicionado em refresqueiras elétricas durante as refeições;
- 12.9.** O café deverá ser fornecido por meio de máquinas de café industriais, de porcionamento manual fornecidas pela CONTRATADA e lotadas no Refeitório;
- 12.10.** Os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo, e também, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos;
- 12.11.** Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos e temperaturas, apresentados na tabela a seguir. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados;

12.11.1. Temperatura em °C (no centro geométrico) Tempo de exposição em horas:

	Temperatura °C (Graus Celsius)	Tempo de exposição (h)
Alimentos quentes	Mínima de 60	máximo 6 horas
	Abaixo de 60	máximo 1 hora
Alimentos frios	Até 10	máximo 4 horas
	Entre 10 e 21	máximo 2 horas

- 12.12.** A água do balcão térmico deve ser trocada diariamente e mantida a temperatura de 80°C (oitenta a noventa graus Celsius). Esta temperatura deve ser aferida durante o tempo de distribuição;

- 12.13.** Os ornamentos localizados na área de consumação ou refeitórios não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. Não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição. Ventiladores e ar condicionado são permitidos, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos e os alimentos;
- 12.14.** Deverá ser disponibilizado pela CONTRATADA, formulário de pesquisa de satisfação dos usuários do refeitório;
- 12.15.** Controlar a entrada do refeitório para impedir acesso de pessoa não autorizadas e controlar a saída dos usuários durante as refeições para impedir a saída de bebidas e alimentos preparados ou não;
- 12.16.** Em situações de pandemia manter boas práticas com intuito de prevenir e reduzir a transmissibilidade do agente no ambiente hospitalar, sobretudo no refeitório, seguindo orientações da CONTRATANTE.

13. DA COLETA DE AMOSTRAS E CONTROLE BACTERIOLÓGICO:

- 13.1.** Serão de responsabilidade da CONTRATADA a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes;
- 13.2.** Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados. Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de colheita:
 - 13.2.1.** identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;
 - 13.2.2.** proceder à higienização das mãos;
 - 13.2.3.** abrir a embalagem ou o saco sem tocalo internamente nem sopra-lo;
 - 13.2.4.** colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas);
 - 13.2.5.** retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;
 - 13.2.6.** temperatura e tempo de guarda dos alimentos.
- 13.3.** Alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4°C (quatro graus Celsius), por 72h (setenta e duas horas), sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;
- 13.4.** Alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a - 18°C (dezoito graus negativos Celsius) por 72h (setenta e duas horas);

- 13.5.** Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de preparações de todas as refeições distribuídas no hospital, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequada por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;
- 13.6.** O Laboratório para as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos será de livre escolha da CONTRATADA com anuência do CONTRATANTE, e seus resultados deverão ser encaminhados a Unidade de Nutrição Clínica da CONTRATANTE para avaliação;
- 13.7.** O CONTRATANTE reservar-se-á o direito de enviar as amostras para o laboratório de livre escolha.

14. DA HIGIENE PESSOAL:

- 14.1.** Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá seguir todas as determinações de higiene pessoal da legislação vigente, tais como:
- 14.1.1. Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa, devendo ser utilizado somente nas dependências internas da Unidade;
- 14.1.2. Usar sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha, para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário;
- 14.1.3. A CONTRATADA deve dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local;
- 14.1.4. É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), tais como blusas, capa com capuz, luvas e botas impermeáveis para trabalhos em câmaras frias, ou para trabalhos que frequentemente alternem ambientes quentes e frios, ou quando necessário;
- 14.1.5. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor;
- 14.1.6. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha;
- 14.1.7. Fazer a barba diariamente;
- 14.1.8. Não aplicar maquiagem em excesso;
- 14.1.9. Não utilizar celular ou objetos eletrônicos nas dependências da UNC e durante todo processo de manipulação e distribuição das refeições;

- 14.1.10. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- 14.1.11. Utilizar touca adequada a cada função, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- 14.1.12. Manter os sapatos e botas limpos;
- 14.1.13. Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- 14.1.14. Higienizar as mãos adotando procedimento operacional padrão conforme legislação vigente;
- 14.1.15. Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- 14.1.16. Usar máscara e luvas descartáveis quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta minutos);
- 14.1.17. Não é permitido o uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura, e também, quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes;
- 14.1.18. As luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes;
- 14.1.19. As luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas;
- 14.1.20. A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários;
- 14.1.21. É vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros;
- 14.1.22. Os objetos necessários para uso no trabalho tais como, caneta, lápis, papéis, termômetro, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme;
- 14.1.23. Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários;
- 14.1.24. Instruções para a higienização de mãos: umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 3 minutos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado

sem contato manual. Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para antisepsia de mãos.

15. CONTROLE DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS:

- 15.1.** Para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da CONTRATANTE e da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho;
- 15.2.** A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da CONTRATADA. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica;
- 15.3.** Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

16. DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:

- 16.1.** A CONTRATADA deverá seguir as orientações da legislação vigente para a higienização de instalações e apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas de Produção, equipamentos, copas e refeitórios. Observar:
 - 16.1.1.** Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade, com registro vigente do Ministério da Saúde e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;
 - 16.1.2.** O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
 - 16.1.3.** Deverá ser mantida placa de sinalização durante a higienização do piso;
 - 16.1.4.** Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colméias do sistema de exaustão da cozinha;
 - 16.1.5.** A CONTRATADA deverá instalar saboneteiras, papeleiras e dispensers de álcool gel em pontos adequados do SPRH, assim como dosadores automáticos para a diluição de produtos;

16.1.6. Quando necessário, a CONTRATADA deverá abastecer saboneteiras, dispênses e papeleiras com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;

16.1.7. É proibido:

- a) varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação;
- b) fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos;
- c) reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza;
- d) animais domésticos no local de trabalho.

16.2. Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Devem ser notificados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, e dentre eles informar:

16.2.1. Os dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o Número de Autorização de Funcionamento na ANVISA;

16.2.2. O nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;

16.2.3. Informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

16.3. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (ex: produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de borracha. Devem ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos.

17. DA HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E EMBALAGENS:

17.1. Cada equipamento e utensílio utilizado apresentará características específicas de higienização e manutenção, que deverão seguir as orientações da legislação vigente, ser descritas nos POPs e aprovados pelo CONTRATANTE.

18. DO CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES:

18.1. Deverá ser realizada desinsetização e desratização mensal e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas da SPRH e Refeitório, sem ônus ao CONTRATANTE. No caso de ineficácia, a CONTRATADA comprometer-se-á a repetir o procedimento;

18.2. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços e um relatório dos serviços efetuados.

19. CAPACITAÇÃO DE COLABORADORES

19.1. Todos os colaboradores da CONTRATADA deverão ser submetidos a capacitação periódica a qual deverá obedecer ao cronograma mínimo de atividades, descritos abaixo:

Funcionários contemplados	Frequência	Tema da capacitação
Todos	Anual	Atendimento ao público, relacionamento interpessoal e ética profissional
	Anual	Segurança do trabalho
	Semestral	Doenças de origem alimentar
	Trimestral	Boas práticas
Técnicos em nutrição, copeiros de nutrição clínica, auxiliar de cozinha, cozinheiro	Quadrimestral	Dietas hospitalares (consistência e características)
Técnicos em nutrição, copeiros de nutrição clínica	Semestral	Noções básicas de terapia nutricional enteral
Copeiros e outros funcionários do Setor de Produção de Refeições Hospitalares	Semestral	Porcionamento de refeições para coletividade enferma e sadia
	Semestral	Técnicas de preparo

19.2. Antes de iniciar as atividades, a empresa CONTRATADA deverá realizar capacitação com todos os funcionários, de forma a cumprir perfeitamente o objeto de contrato;

19.3. Todos os treinamentos devem ser pactuados com o responsável pela fiscalização do contrato;

19.4. O CONTRATANTE reservar-se-á o direito de informar temas relevantes a serem abordados bem como solicitar novas capacitações que se fizerem necessárias durante a vigência do contrato e participar, como ouvinte, dos eventos de treinamento.