Anexo - SEI

Processo nº 23542.004791/2025-81

Interessado: Setor de Hotelaria Hospitalar

ANEXO IV -GUIA DE OPERACIONALIZAÇÃO DE DIETAS ORAIS E REFEITÓRIO

1. OBJETIVO

1.1. Apresentar os processos de manipulação necessários para a execução do objeto deste termo de referência (TR);

1.2. As instruções descritas abaixo juntamente com as normas vigentes da vigilância sanitária (municipal e estadual) e RDC Anvisa 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 usuários e pacientes a serem fornecidas pela CONTRATADA;

1.3. A CONTRATADA deverá elaborar, apresentar, implantar e implementar, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos contendo os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP, em conformidade com o disposto na RDC Anvisa n.º 216, de 15 de setembro de 2004, e RDC Anvisa n° 275 de 21 de outubro de 2002, que servirá como parâmetro de todas as atividades relacionadas ao preparo das refeições destinadas a usuários e pacientes;

a) A legislação brasileira envolve 3 dimensões administrativas (federal, estadual e municipal) que atuam na saúde pública para a regulação da produção de alimentos/refeições. Dada a carência de normas complementares à legislação federal publicadas por estados e municípios de todo o país, algumas legislações estaduais e municipais como as de São Paulo (Portaria CVS nº 5/2013 e Portaria SMS nº 2619/2011) podem ser tomadas como material de referência e/ou orientação paraserviços de alimentação.

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 DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

2.1. A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos insumos, gêneros alimentícios e demais produtos em horário comercial.

2.2. A CONTRATADA deverá ainda observar:

a) A origem dos gêneros e produtos alimentícios deve ser de conhecida, com regularização e registro no Ministério da Saúde ou órgãos competentes e com embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinentes;

b) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e temperatura do baú de carga do veículo (para produtos resfriados ou congelados);

c) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

d) A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

e) A integridade e a higiene da embalagem;

f) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

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

h) As características específicas de cada produto, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios;

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

j) Prezar pela utilização dos produtos antes do prazo máximo de expiração de sua validade, conforme informação presente no rótulo;

k) As embalagens devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, violadas ou danificadas;

l) A programação do recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias estabelecidos pela CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade;

m) O recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados, etc.) que tenham 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 a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto;

n) A manutenção de registro de controle do recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros, para ser apresentado mensalmente aos Fiscais de Contrato da CONTRATANTE.

o) Os produtos deverão estar acompanhados da respectiva nota fiscal.

2.3. Descartáveis, materiais de expediente (escritório), produtos e materiais de higienização: embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo (de acordo com o tipo de produto), embalagens plásticas isentas de bisfenol A (BPA);

2.4. 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, de acordo com Procedimento Operacional Padronizado, aprovado previamente pelo CONTRATANTE;

2.5. A CONTRATADA deverá 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;

2.6. Os produtos de origem animal deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), 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;

2.7. Não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo;

3. DAS TEMPERATURAS DOS ALIMENTOS

3.1. **Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:**

Produto	Temperatura Recomendada
Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	Até 7°C ou de acordo com o fabricante
Carnes congeladas	-18ºC com tolerância até -15ºC *ou -12°C ou temperatura menor ou de acordo com o fabricante*
Pescados refrigerados	Entre 2°C e 3°C
Frios e embutidos industrializados	Até 7ºC ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante *ou a 10°C ou recomendada pelo fabricante*

3.2. **Recebimento e Temperatura de hortifrutigranjeiros:**

3.2.1. O recebimento dos gêneros perecíveis, como hortifruti, deve ser realizado em espaço que possibilite a transferência de mercadoria das embalagens do fornecedor para os monoblocos, previamente higienizados, da(s) Unidade(s). A troca de embalagens irá permitir que se avaliem os gêneros que se encontram na parte inferior da caixa (avaliação quanto o tamanho, aparência, se estão ou não deteriorados) e evitar a entrada de material indesejado na Unidade Produtora de Refeições através da embalagem do fornecedor, além de assegurar as condições higiênico sanitárias no processo de armazenamento;

3.2.2. 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.

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

3.2.4. Devem ser observadas as temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Produto	Produto
Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	No máximo -12°C, ou conforme especificação do fabricante.
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	No máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante.
Hortifrutigranjeiros pré-processados *"in natura"*	Temperatura ambiente.

3.3. **Recebimento de leite e derivados**

3.4. Deverão 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.

3.5. Deverá ser conferido rigorosamente:

a) O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

b) Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Produto	Temperatura Recomendada
Leite "in natura" e seus derivados (laticínios etc.)	Até 7ºC ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida/Embalagens tipo em pó	Temperatura ambiente

3.6. **Recebimento de estocáveis**

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

3.6.2. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.

3.6.3. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas, e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espuma ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

3.7. **Recebimento de sucos e demais produtos industrializados**

3.7.1. 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.

3.7.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados:

Produto	Temperatura Recomendada
Polpa de frutas (congeladas)	-18ºC com tolerância até -15ºC ou - *12°C ou temperatura menor ou de acordo com o fabricante*
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

3.8. **Maionese e mel:**

3.8.1. Utilizar somente maionese e mel industrializados.

3.9. **Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza**

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

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

3.10.2. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender **à** legislação vigente.

4. DO ARMAZENAMENTO DE GENÊROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

4.1. Caberá à CONTRATADA:

a) Não permitir a entrada de caixas de madeira ou papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do serviço de produção de refeições;

b) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso.

c) Dispor os alimentos em estrados, com distanciamento garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

d) Os produtos de prateleira deverão ser mantidos a uma distância mínima do teto ou forro (60

cm), da parede e piso (30 cm) e entre si (10 cm), para garantir a circulação de ar, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

e) 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;

f) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

g) 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;

h) 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;

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

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

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

l) Produtos e materiais de limpeza deverão ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes destes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;

4.2. A CONTRATADA deverá registrar em planilha própria a temperatura das câmaras, freezer, geladeiras, *pass through*, balcões, medida diariamente em dois horários distintos, e manter à disposição do CONTRATANTE.

4.3. 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);

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

4.5. Manter limpas as embalagens dos produtos, mesmo que tenha sido higienizada por ocasião do recebimento e sempre antes do uso;

4.6. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

4.7. Os alimentos que sobrarem 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 contendo o nome do produto, a data e horário de abertura, número do lote e validade do produto após abertura. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 7°C.

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

4.9. Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando 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) Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores (Todos separados entre si e dos demais produtos).

4.10. 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);

4.11. 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. Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

4.12. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, quando os insumos não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original, em conformidade com a RDC nº 216/2004;

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

4.14. Será proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles;

4.15. Cada processo de descongelamento deverá ter data e hora de início registradas em planilha específica;

4.16. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estassomente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4ºC até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;

4.17. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4ºC) ou sob congelamento (- 18ºC), desde que devidamente etiquetados;

4.18. Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenadosa armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, 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.

4.19. Os alimentos e materiais necessários para a prestação dos serviços devem ser estocados em recinto próprio no Hospital. O estoque mínimo de alimentos e materiaisdeve ser compatível com as quantidades “per capita” estabelecidas no formulário padrão da empresa e com o cardápio aprovado, devendo ser previsto um estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituir eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

4.20. O CONTRATANTE poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios e materiais de limpeza utilizados pela CONTRATADA com a indicação de seu fabricante ou produtos e marca comercial, ou amostra dos produtos, antes da sua utilização.

4.21. As temperaturas de armazenamento de produtos 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:

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

4.22. Observação: Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas, no limite máximo de 10°C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deverá ser de 24 (vinte e quatro) horas.

4.23. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento 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:

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

4.24. Os alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos deverão ser descartados sem ônus ao CONTRATANTE;

4.25. Produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, devem ser descartados sem ônus ao CONTRATANTE.

5. DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES

5.1. Do pré-preparo e preparo dos alimentos:

5.2. Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual de Boas Práticas.

5.3. Prezar pelo uso das fichas técnicas de preparação (FTP) e garantir o cumprimento das gramaturas contratuais previstas no presente Termo de Referência, mantendo os registros atualizados por meio de procedimentos de pesagem e/ou documentos, e apresentá-los ao CONTRATANTE sempre que solicitado.

5.4. Realizar o preparo dos produtos em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade prevista do produto.

5.5. Realizar levantamento diário das prescrições dietéticas do HU-Univasf através de sistema informatizado e integrado.

5.6. A CONTRATADA deverá dispor de espaço físico, equipamentos, utensílios, mão de obra e ter implantado um fluxo adequado que viabilize a cocção tanto das dietas gerais, quanto das especiais.

5.7. A CONTRATADA deverá providenciar água potável para o pré-preparo e preparo dos alimentos, com a instalação de filtro de água, se necessário, e manutenção e troca periódica conforme recomendação do fabricante.

5.8. Realizar o controle de qualidade que consistirá em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, por meio do controle de todas as etapas do processo de produção.

5.9. A CONTRATADA deverá obedecer aos procedimentos e critérios técnicos descritos no Anexo V.

5.10. Quanto aos produtos congelados:

a) Não descongelar em micro-ondas ou em temperatura ambiente, salvo refeição ou porção extra individualizada, congelada por tecnologia *cook-chill*, a ser servida fora do horário das refeições;

b) Atentar que, após a abertura das embalagens originais dos congelados, perder-se-á imediatamente o prazo da validade do fabricante;

c) Será proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles;

d) Cada processo de descongelamento deverá ter data e hora de início registradas em planilha específica;

e) Será proibido congelar novamente os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

f) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente poderão ser armazenadas sob refrigeração até 4ºC por 48 (quarenta e oito) horas.

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

a) 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;

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

c) 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;

d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10ºC ou superior a 65ºC;

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

f) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;

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

h) Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180ºC. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.

i) 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. Retorná-la a refrigeração (até 4ºC), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

j) 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 = abaixo de 4ºC e carne pronta =

acima de 65ºC;

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

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

m) Garantir 74ºC na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;

n) A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

o) Separar os utensílios sujos dos limpos;

p) Higienizar bancadas de trabalho e utensílios entre uma atividade e outra;

5.12. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de Nutricionista(s) da CONTRATADA.

5.13. O produto pré-preparado deverá ser devidamente etiquetado e retornado à refrigeração para uso posterior;

5.14. Os vegetais consumidos crus devem obrigatoriamente ser conservados em câmara fria até o momento do pré-preparo, quando serão sanitizados com hipoclorito.

5.15. Para o corte manual devem ser utilizadas tábuas de polietileno, sanitizados em hipoclorito após cada uso e exclusivas da área de preparo de vegetais.

5.16. Deve-se utilizar tábuas de polietileno com identificação por cores específicas para cada grupo de alimentos, visando evitar a contaminação cruzada.

5.17. Para o preparo de carnes em geral, a limpeza deve ser perfeita, com remoção completa de sebo, nervuras e demais aparas, e trabalhada em pequenos lotes de cada vez, evitando deixar carnes em temperatura ambiente por um período superior a 30 minutos.

5.18. Os utensílios de preparo (jarras, talheres, entre outros), bem como os equipamentos para homogeneização dos ingredientes como liquidificadores, devem ser de uso exclusivo, higienizados, e desinfetados antes do preparo.

5.19. Os utensílios utilizados para o pré-preparo de carnes (placas de corte e facas) devem ser destinados exclusivamente para esta atividade, sendo vedada a utilização para porcionamento de preparações cozidas.

5.20. As preparações destinadas ao prato principal devem sofrer pré-preparo (limpeza, corte e tempero) com antecedência máxima de um dia e guardadas a seguir, em câmaras frias.

5.21. Os bifes deverão ser de tamanho regular, servindo no máximo, duas unidades para atingir o per capita estabelecido, não se admitindo o serviço de retalho de carnes quando o cardápio especificar bife, carne assada, etc.Coxa e sobrecoxa de frangos, bifes, linguiças e salsichas não poderão ser subdivididos, mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido.

5.22. Para preparações com carne moída, devem ser utilizadas peças de carne perfeitamente limpas, isentas de sebo ou gordura aparente, no momento do pré-preparo.

5.23. Quando a preparação ou dieta específica exigir carne ou frango desfiado reaquecer o alimento desfiado em seu próprio caldo, até atingir fervura completa e/ou no mínimo 75º C no centro da panela ou vasilhame durante 5 minutos antes do porcionamento ou da sua utilização como ingrediente de outra preparação (recheio, risoto, etc.).

5.24. O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito de preferência em câmara fria.

5.25. Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados.

5.26. Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues.

5.27. As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas antes de serem embaladas em saco plástico impermeável e, no caso da laranja descascada e cortada ao meio, quando forem servidas para pacientes. As frutas servidas em pedaços como melão, mamão, abacaxi, etc. deverão ser higienizadas e descascadas conforme o caso, para serem embaladas. Para frutas servidas no refeitório, admite-se servi-las sem a embalagem, sendo manipuladas com pinças.

5.28. Uma porção de cada dieta de pacientes deve ser disponibilizada, quando solicitado, para degustação do nutricionista do CONTRATANTE com a devida antecedência segundo normas existentes na Unidade de Alimentação e Nutrição, devendo realizar imediata alteração, retirada e substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo.

5.29. O resfriamento e o armazenamento de alimentos pré-preparados e preparados deve ser realizado em equipamento de refrigeração e os produtos devem estar identificados com a sua denominação, data de preparo e prazo de validade;

5.30. No processo de resfriamento de um alimento preparado a temperatura deve ser reduzida de 60 ˚C a 10 ˚C em até 2 horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C.

5.30.1. A CONTRATADA deverá estabelecer 2 (duas) áreas distintas, uma para cocção de dietas gerais e a outra para a cocção das dietas especiais:

a) A área para cocção das dietas gerais será responsável por preparar as refeições aos pacientes sem restrições alimentares, bem como para os comensais do refeitório;

b) A área destinada à cocção das dietas especiais será responsável por preparar as refeições de dietoterapia, utilizando alimentos para prevenção, manutenção e recuperação de enfermidades, através da oferta de alimentos com consistência ou nutrientes adequados às necessidades dos pacientes.

5.30.2. O CONTRATANTE poderá solicitar, se achar necessário, comprovação da qualidade do óleo utilizado nas preparações considerando testes com fitas monitoras de óleos de gorduras que mensuram a concentração de ácidos graxos livres presentes no óleo.

5.30.3. A CONTRATADA deverá manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e, posteriormente, lançadas no sistema, de fácil acesso ao CONTRATANTE.

6. DA HIGIENIZAÇÃO E CONDIÇÕES DOS ALIMENTOS

6.1. A CONTRATADA deverá seguir as condutas do POP de higienização de alimentos, apresentado e aprovado pelo CONTRATANTE, com todas as etapas de limpeza e sanitização dos alimentos.

6.2. A CONTRATADA deverá providenciar água potável para a higienização dos alimentos, com a instalação de filtro de água, se necessário, e manutenção e troca periódica conforme recomendação do fabricante.

6.3. **Regras básicas:**

a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

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

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

d) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;

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

f) Utilizar água potável;

a) Os funcionários não devem falar tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

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

c) Os alimentos que sobrarem 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 06º C.

d) Lavar as mãos conforme POP de higienização das mãos;

6.4. **Hortifrutigranjeiros:**

a) 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 PPM, no mínimo por 15 minutos;

b) Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;

c) Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10º C;Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes minimizando risco de contaminações;

d) Os manipuladores devem realizar correta e adequadamente a higienização das mãos, antes de iniciar a higienização dos hortifruti;

e) A higienização de hortifruti deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos sanitizantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, e deve atender às instruções recomendadas pelo fabricante;

f) A higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução sanitizante e enxágue final com água potável;

g) Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto

procedimento de higienização de hortifruti, no local onde ocorre essa operação.

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

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

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

k) É proibido utilizar ovos com casca rachada ou suja em preparações de alimentos.

l) Armazenar os ovos, preferencialmente, sob refrigeração.

m) Conferir o prazo de validade dos ovos.

n) Não reutilizar as embalagens de ovos, nem as utilizar para outras finalidades.

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

p) Não é recomendável a lavagem de ovos para armazenamento. Os ovos devem ser higienizados imediatamente antes do uso.

6.5. **Cereais e leguminosas:**

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

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

6.6. **Da confeitaria:**

a) Planejar a operacionalização da produção ou fornecimento do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria aplicando todos os princípios higiênico-sanitários adequados às práticas desse setor;

b) Preparar sobremesas e confeitaria equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com e sem restrições alimentares, considerando todos os aspectos organolépticos das preparações;

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

d) Produtos panificáveis e de confeitaria adquiridos de fornecedores externos deverão atender as normas de qualidade e segurança alimentar previstas neste edital.

7. PORCIONAMENTO

7.0.1. A CONTRATADA deverá porcionar a alimentação dos pacientes em embalagens descartáveis e com tampa não conjugada em conformidade com o carro de distribuição, capacidade adequada ao per capita contratado, conferida por meio de pesagem de amostras pelo CONTRATANTE;

a) Sopas, caldos de feijão, preparações lácteas e líquidos quentes devem ser servidos em recipientes com especificação e capacidade adequadas;

b) Sucos de frutas ou polpa devem ser servidos em copos de plástico com capacidade adequadas;

c) Sobremesas e saladas cruas devem ser servidas em embalagem descartável com tampa desacoplada com capacidade adequada ao per capita contratado;

d) As embalagens dos alimentos devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa;

e) Porcionar e manipular alimentos em locais e horários pré-determinados, conforme Manual de Boas Práticas.

7.1. O porcionamento das refeições deverá ser padrão, de acordo com a dieta prescrita e seguindo as gramaturas estabelecidas, em consonância com o Manual de dietas ou esquema dietético individualizado, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

7.2. Todo o processo de preparo, porcionamento e distribuição de refeições a pacientes e comensais do refeitório deverá ter o acompanhamento e supervisão do Nutricionista ou Técnico em Nutrição.

7.3. Durante o porcionamento das refeições deverá ser realizado rigoroso controle de tempo e temperatura de exposição. Em áreas de preparação à temperatura ambiente, o porcionamento de alimentos não deve exceder o tempo de 30 minutos para cada lote.

7.4. O fiscal do contrato poderá acompanhar, a qualquer momento, as etapas do processo.

7.5. O porcionamento de todas as refeições será realizado nas dependências do CONTRATANTE de acordo com as recomendações contidas neste anexo.

7.6. As sobras limpas deverão ser pesadas e descartadas e seus respectivos valores anotados em planilha específica ou, preferencialmente, no sistema de nutrição para controle do indicador. As sobras sujas não podem ser reaproveitadas.

7.7. Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (manter por 5 minutos a 74°C no seu centro geométrico após aquecimento);

7.8. As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais descartáveis, à manipulação segura e confortável ao paciente;

7.9. **Acondicionamento para distribuição aos pacientes**

a) Todas as embalagens descartáveis para refeição, deverão ser tampadas e identificadas.

b) As informações a serem contidas nas tampas são: nome do paciente, enfermaria, leito, tipo de dieta e data e horário do porcionamento, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE.

c) No almoço e no jantar as dietas deverão ser distribuídas em quatro embalagens: (1)descartável de isopo com 4 divisões: arroz, feijão, prato principal e guarnição/ salada; (2) descartável de isopor sem divisões para sopas, caldos; (3) descartável com tampa para sobremesa e (4) copo descartável com tampa para o suco com capacidade mínima para 200 ml;

d) Quando for doce cremoso, pudim, gelatina, creme, compota, mousse, salada de frutas deverão ser utilizadas embalagens descartáveis com tampa, com capacidade volumétrica adequada, capaz de conter a quantidade mínima estipulada com uma margem de segurança, para que possa ser distribuída sem que ocorra derramamento de caldo ou do próprio doce, devendo ser fornecido uma colher de sobremesa descartável. Esta norma também se aplica na distribuição de sobremesa para funcionários e acompanhantes.

e) As refeições para pacientes serão acompanhadas de talheres descartáveis e guardanapo de papel embalados em saco plástico, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquidos quando deitados.

8. CONDIÇÕES BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS GERAIS E ESPECIAIS

8.1. **Das condições básicas para a distribuição das dietas livres e especiais:**

8.1.1. A distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato; os mesmos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana e contaminação dos alimentos.

8.1.2. A temperatura dos alimentos servidos deverá obedecer aos parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária vigente e deverão ser monitoradas e registradas pela CONTRATADA em impressos próprios e lançadas no sistema informatizado. O fiscal técnico do contrato poderá conferir e registrar as medições de temperatura, por amostragem, em qualquer etapa do processo, considerando o porcionamento e a distribuição aos pacientes.

8.1.3. Disponibilizar para a degustação da CONTRATANTE, porções de todas as refeições elaboradas no cardápio do dia. A disponibilização das porções para degustação deverá ter antecedência suficiente para as alterações e/ou substituições necessárias, sem prejuízo aos horários de distribuição estabelecidos;

8.1.4. A CONTRATADA deve acessar e realizar a impressão dos mapas de dietas no sistema informatizado para a distribuição.

8.1.5. A CONTRATADA se responsabilizará em modificar as etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE. Atentar para que o tamanho das etiquetas comporte todas as informações listadas no item anterior;

8.1.6. As refeições e alimentos devem ser distribuídos nos leitos das Clínicas pertinentes, sobre bandejas lisas, usando embalagens descartáveis;

8.1.7. A CONTRATADA pode propor substituição das embalagens descartáveis constantes no Anexo VII por tecnologia superior desde que mantidos os demais requisitos dispostos por este Termo de Referência. Tal substituição deve ser autorizada previamente pelo CONTRATANTE e não ensejará, em nenhuma hipótese, aumento dos valores contratuais.

8.1.8. As refeições deverão ser transportadas internamente em carros que mantenham a temperatura adequada das refeições, com capacidade (altura, largura e comprimento) adequada ao quantitativo de bandejas e embalagens descartáveis, ao número de pacientes por clínicas de internação, respeitando as normas de tempo e temperatura. Ainda, atenção especial deve ser dada às dimensões físicas do trajeto a ser percorrido, visando melhor utilização do equipamento dentro da unidade hospitalar.

8.1.9. As embalagens padronizadas deverão estar em estrita observância à dieta prescrita e ao cardápio aprovado pelo CONTRATANTE, levando em consideração a consistência da dieta, a gramatura das preparações, a quantidade de itens que compõem o cardápio e o carro adequado para distribuição nas temperaturas corretas.

8.1.10. Os alimentos preparados e servidos frios devem ser mantidos a 10°C e os alimentos servidos quentes devem permanecer acima de 65°C.

8.1.11. Todos os insumos descartáveis e a bandeja individual, assim como a apresentação final, deverão ser pré-aprovados pelo CONTRATANTE.

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

b) Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 ºC por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

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

d) Os líquidos quentes ou frios devem ser servidos em embalagens adequadas com tampa, de acordo com o per capita contratado. Se solicitado pelo CONTRATANTE, em caráter excepcional, deverá ser fornecida tampa com perfuração para canudo.

e) Sempre que necessário, deverá ser disponibilizado canudo de papel biodegradável, embalado individualmente.

8.2. **Da distribuição no refeitório:**

8.2.1. O controle de acesso ao refeitório hospitalar será feito pela CONTRATADA.

a) Controlar a entrada do Refeitório para impedir sua utilização por pessoa não autorizada.

b) Controlar a saída do Refeitório durante as refeições para impedir a saída de bebidas e alimentos preparados ou não.

c) A CONTRATADA é responsável por permitir a entrada, somente, dos comensais autorizados. Deverá manter atualizado o controle do acesso ao refeitório com acompanhamento de um representante do CONTRATANTE.

8.2.2. O sistema informatizado será utilizado para o controle dos acessos ao refeitório hospitalar e para a aferição das refeições servidas.

8.2.3. Nos casos excepcionais, em que por algum motivo o sistema informatizado não estiver funcionando, o CONTRATANTE deverá ser informado e será responsabilidade da CONTRATADA o controle diário do acesso ao refeitório, de acordo com a norma institucional de distribuição de refeições.

8.2.4. A CONTRATADA será responsável pela distribuição das refeições com a montagem dos balcões térmico quente e frio, onde algumas preparações podem ser servidas à vontade pelos próprios comensais, como arroz, feijão e salada, sendo o porcionamento de prato proteico e sobremesa realizado pela CONTRATADA, de acordo com o cardápio e quantitativos aprovados antecipadamente.

8.2.5. Suco de fruta natural ou de polpa deverão ser fornecidos (1 copo por comensal, conforme gramatura especificada no Anexo IX – Estrutura do Cardápio) e acompanhados de copo descartável resistente (de acordo com Anexo VII - Descritivo de especificações dos descartáveis). A CONTRATADA deverá instalar **refresqueiras elétricas** para disponibilização de sucos de frutas naturais ou de polpas durante as refeições.

8.2.6. Deverá ser fornecida água filtrada aos usuários do refeitório. Será responsabilidade da CONTRATADA a instalação e manutenção de filtros para tal. Na impossibilidade de fornecer água filtrada, deverá providenciar água mineral para substituí-la.

8.2.7. No refeitório as refeições deverão ser servidas em bandejas de material adequado, lisas, contendo pratos de louça branca, vidro, melamina ou material similar, com diâmetro mínimo de 25,5 cm e borda medindo entre 3,0 e 3,5 cm de largura, padronizados e lisos, de fácil higienização, resistentes à quebra, apresentando isenção de porosidade.

8.2.8. As bandejas e pratos devem ser acompanhados de kit de talheres (colher, faca e garfo) peça única de metal inoxidável, liso, sem rachaduras, sem lascas, não encardidos, sem dobras e deformações ou outras alterações que prejudiquem a imagem da qualidade do serviço, sem componente plástico ou outro na sua estrutura para facilitar a higienização, embalados em sacos plásticos transparentes, juntamente com guardanapo descartável.

8.2.9. Garfos com pontas perfurantes e polimento entre os dentes de aço inox AISI 430 (18/0), acabamento com brilho, cabo ergonômico, comprimento: 208mm;

8.2.10. Colher com bordas não cortantes, aço inox AISI 430 (18/0), acabamento com brilho, cabo ergonômico, comprimento: 182mm;

8.2.11. Faca com lâmina temperada em aço inox AISI 430 (18/0), cabo monobloco, acabamento brilho, comprimento: 215m.

8.2.12. As sobremesas serão servidas em recipientes descartáveis, acompanhados de talher descartável (de acordo com a sobremesa).

8.2.13. Se fruta, deverá ser servida inteira ou em fatias, em prato de sobremesa reutilizável ou descartável, ou saco atóxico;

8.2.14. Se doce industrializado, será distribuído em sua embalagem original.

8.2.15. Todos os descartáveis deverão estar em conformidade com o Anexo VII – Descritivo de especificações dos descartáveis.

8.2.16. Os resultados da pesagem de resto-ingestão deverão ser realizados pela CONTRATADA em balança adequada e registrados em impressos próprios e no sistema informatizado, de forma que possibilite a apresentação de relatório mensal ao CONTRATANTE, com eventuais ajustes de porcionamento ou de cardápios com pouca aceitação.

8.2.17. A devolução dos utensílios individuais será realizada pelos próprios usuários em balcão específico para esta destinação, devendo o mesmo ser identificado pela CONTRATADA, que realizará a higienização dos utensílios.

8.2.18. A CONTRATADA deverá garantir que durante toda a distribuição, os pisos, balcões, cadeiras e mesas sejam limpos; além de todo material necessário para o bom andamento do serviço.

8.2.19. A CONTRATADA deverá fornecer galheteiros para serem colocados ao final do balcão térmico com farinha de mandioca de primeira qualidade, temperos (azeite extra virgem, vinagre, molho de pimenta) em suas embalagens originais, ou em sachês, juntamente com sachês de sal e guardanapos extras, antes da abertura do refeitório. Os mesmos deverão ser repostos sempre que necessário.

8.2.20. O balcão de distribuição deve possuir dispositivo protetor contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo.

8.2.21. Os alimentos expostos devem estar distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

8.2.22. A higiene pessoal dos copeiros encarregados do porcionamento, bem como higienização das mãos e uso contínuo de máscaras devem ser garantidos, visando evitar contaminações.

8.2.23. As temperaturas dos balcões térmicos, quente e frio, devem ser aferidas e corrigidas sempre que necessário e devem estar em conformidade com o Anexo V.

8.2.24. Em caso de presença de ornamentos na área de consumação ou refeitórios, os mesmos 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.

8.2.25. 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.

8.2.26. Temperatura no centro geométrico e Tempo de exposição:

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

8.2.27. A água do balcão térmico, se houver, deve ser trocada diariamente e mantida a temperatura de 80°C. Esta temperatura deve ser aferida durante o tempo de distribuição.

8.2.28. A temperatura do balcão de distribuição de cadeia fria deve ser mantida abaixo de 10°C.

8.3. **Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas no desjejum:**

a) Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade mínima de 200ml;

b) Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem plástica descartável;

c) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

8.4. **No almoço e jantar:**

a) As saladas deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis com tampa transparente com capacidade mínima para 200 ml;

b) Para acompanhar a salada, a CONTRATADA deverá disponibilizar sachês de azeite extravirgem, vinagre e sal, respeitando a prescrição dietética do paciente.

c) Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de isopor, com tampa e quatro divisórias, com capacidade aproximada para 1200 ml;

d) Sopa das dietas pastosa, líquida-pastosa e líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de isopor com tampa e capacidade aproximada de 500 ml;

e) Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 200 ml a 300ml;

f) A CONTRATADA deverá disponibilizar kit (embalado em sacos descartáveis, fechado ou selado) de talheres descartáveis de polipropileno de alta qualidade inquebrável com guardanapo, quantitativa e qualitativamente adequados a cada refeição.

8.5. **Quanto à sobremesa:**

a) A fruta deverá ser higienizada e devidamente acondicionadas em embalagem apropriada, individual e se necessário, servidas picadas em embalagens com tampa desacoplada, de acordo com per capita contratado.

b) Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml.

c) A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, dispostos sobre bandeja plástica lisa, devidamente aprovados pelo CONTRATANTE;

9. DO USO OBRIGATÓRIO DE UNIFORME E HIGIENE PESSOAL

9.1. Os funcionários deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar esta presença aos seus horários de trabalho.

9.2. A CONTRATADA deve fornecer e exigir o uso de uniformes completos, padronizados e em perfeito estado de higiene e conservação (limpos, sem rasgos ou manchas), cujos modelos tenham sido previamente aprovados pela CONTRATANTE. O uniforme compreende aventais, jalecos, calças e blusas de cor predominantemente clara, calçados fechados ou botas antiderrapantes de cor branca, incluindo obrigatoriamente gorro, rede ou touca descartável para proteger os cabelos, mesmo que o uniforme inclua bibis ou peça similar. Todos os funcionários devem apresentar-se devidamente identificados por meio de crachá funcional com fotografia recente com modelo previamente aprovado pela CONTRATANTE.

9.3. Fornecer, no mínimo, 02 (dois) jogos de uniformes completos novos no início do contrato para cada empregado, realizando a substituição obrigatória a cada 06 (seis) meses ou imediatamente sempre que apresentarem desgaste, manchas ou danos, garantindo a apresentação impecável da equipe.

9.4. Compete à CONTRATADA fornecer a todos os seus funcionários uniformes individualizados, de modo a permitir a identificação visual e a diferenciação por rotina de trabalho (Preparo, Sondário, distribuição de alimentos e refeitório).

9.5. Nas atividades diárias a CONTRATADA deverá fornecer condições para os funcionários seguirem todas as determinações de higiene pessoal e uso de uniformes constantes na legislação vigente, tais como:

a) Usar conjuntos de uniformes adequados fornecidos pela CONTRATADA em número suficiente para desempenho de todas as atividades, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano. Os uniformes deverão estar sempre limpos, passados, trocados diariamente e os funcionários identificados com crachá da empresa, devendo ser utilizados somente nas dependências internas da Unidade;

b) Os uniformes deverão ser entregues a todas as categorias profissionais mediante recibo (relação nominal, impreterivelmente assinada e datada pelo profissional), cuja cópia, acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada à fiscalização;

c) A CONTRATADA deverá identificar o uniforme dos funcionários, por meio de *silk screen*, bordado, pintura etc.;

d) Verificado desgaste que torne inutilizável ou inapresentável qualquer peça do uniforme, a CONTRATADA deverá promover o fornecimento de nova peça do uniforme ao empregado, a qualquer época. Caso não atendam às condições mínimas de apresentação, receberão comunicação escrita do HU- Univasf e terão prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas para responder;

e) A profissional gestante deverá receber uniforme adequado ao desempenho de suas funções e ao seu porte físico, sem custos para a profissional;

f) As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, e que não apresente transparência;

g) Caso seja necessário efetuar ajustes e consertos dos uniformes para adequação aos profissionais, eventuais despesas serão de responsabilidade da CONTRATADA, sendo vedado o repasse dos custos aos profissionais;

h) É vedado o uso de itens que não façam parte do uniforme da atividade realizada. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades em que há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor; neste caso, deve ser utilizado avental impermeável antichama;

i) Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

j) Os funcionários designados para a higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes específicos e diferentes daqueles empregados nas atividades de manipulação de alimentos.

9.6. Com relação ao asseio e apresentação pessoal dos funcionários da CONTRATADA:

a) Fazer a barba diariamente;

b) Evitar o uso de maquiagem em excesso;

c) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

d) Utilizar touca adequada a cada função, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

e) Manter os sapatos e botas limpos;

f) Higienizar as mãos adotando POP conforme legislação vigente;

g) Não utilizar celular ou objetos eletrônicos nas dependências do serviço de nutrição e alimentação e durante todo processo de manipulação e distribuição das refeições;

h) Ao manipular alimentos prontos ou cozidos, lavar as mãos, conforme POP específico a ser elaborado pela CONTRATADA, observando-se minimamente o disposto no item 8.10.6, a seguir;

i) Durante a manipulação dos alimentos é vetado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

9.7. É vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, *piercing*, relógio, anéis e alianças, entre outros.

9.8. Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim no serviço de nutrição e alimentação e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

9.9. As etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores devem estar documentados em procedimentos operacionais. As medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento deve ser contemplado no MBP, vem como a especificação e a periodicidade dos exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos.

9.10. As instruções para a higienização de mãos devem ser minimamente: 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 (gramatura de 45g/m^2, cor branca, fabricado com papel 100% fibras naturais virgens) ou outro procedimento não contaminante.

9.11. Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ter sido aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para antissepsia de mãos;

9.12. O coletor de papel deve ter acionamento sem contato manual.

9.13. É de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de todos os insumos necessários à higiene pessoal de seus funcionários, descritos no MBP, tais como papel toalha, sabão neutro, álcool gel, máscara cirúrgica, toucas e outros.

9.14. A CONTRATADA deve disponibilizar, em quantidade suficiente, avental descartável em Tecido não Tecido (TNT), manga longa, para uso diário no sondário (na manipulação de dietas enterais sistema aberto, suplementos e módulos).

9.15. A CONTRATADA deve selecionar, avaliar, adquirir e fornecer, sem ônus aos seus empregados, todo o equipamento de higiene e segurança do trabalho, bem como os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) com Certificado de Aprovação (CA) válido e a paramentação recomendada para o exercício de suas funções. Cabe à empresa garantir a utilização correta desses equipamentos, em estrita conformidade com a Portaria MTE n. 485, de 11 de novembro de 2005 - NR 32.

9.16. A CONTRATADA deverá comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um.

9.17. A CONTRATADA deverá manter em arquivo no Hospital e apresentar à fiscalização, sempre que solicitado, as fichas de entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e os comprovantes de treinamento para sua utilização, devidamente assinados pelos funcionários. Tais documentos devem conter a relação nominal e função do empregado, a especificação detalhada do equipamento destinado a cada cargo e o respectivo Certificado de Aprovação (C.A.).Durante a manipulação de alimentos prontos para o consumo é obrigatório o uso de luvas e máscaras descartáveis.

9.18. A CONTRATADA deverá fornecer aos empregados alocados para a execução dos serviços, gratuitamente, os EPIs com Certificado de Aprovação - CA vigente, e paramentação adequados ao risco das atividades que estiverem

sendo desenvolvidas, sempre que as medidas de ordem geral não ofereçam completa proteção contra os riscos de acidentes do trabalho ou de doenças profissionais e do trabalho, conforme disposto na NR 06.

9.19. Os EPIs têm por finalidade a proteção do indivíduo durante a realização de suas tarefas. Sua composição deve estar de acordo com a tarefa realizada.

9.20. Os EPIs deverão ser entregues para todas as categorias profissionais mediante recibo (relação nominal, assinada e datada pelo profissional), cuja cópia, acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada à fiscalização.

9.21. A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.

9.22. **Quanto à utilização de luvas:**

a) Não é permitido o uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura, e quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

b) As luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como retirar alimentos do forno e devem estar conservadas e limpas.

c) 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.

d) As luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante a manipulação (pré-preparo) de carnes (corte e desossa) e de frutas e vegetais, as quais devem estar adequadamente limpas e não serem compartilhadas por setores de diferentes naturezas.

10. DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

10.1. A CONTRATADA é responsável pela higienização das dependências do serviço de nutrição e alimentação, sondário, lactário e refeitório, realizando limpezas diária, semanal, quinzenal e mensal conforme checklist de limpeza.

10.2. Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados de acordo com as legislações vigentes em local específico (DML – depósito de material de limpeza), localizado fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos.

10.3. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados, de acordo com o POP elaborado pela contratada, aprovado pelo CONTRATANTE. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos, 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

10.4. A higienização do refeitório, incluindo a área física, mesas e cadeiras, bem como das copas e salas de apoio, área administrativa, todos os setores da unidade de nutrição e alimentação, incluindo-se os pisos, paredes, tetos, telas, ralos, vidros, janelas, câmaras frias, pass through, coifas, exaustores, mobiliário e demais equipamentos e remoção do lixo, será de responsabilidade da CONTRATADA.

10.5. No caso de ineficácia da higienização, a CONTRATADA comprometer-se-á a repetir o procedimento caso seja pontual ou realizar a alteração da estratégia de manejo inicialmente proposta, caso se verifique insuficiente.

10.6. A CONTRATADA deverá fornecer todos os materiais e produtos de limpeza, equipamentos e utensílios necessários à correta e adequada higienização das instalações utilizando os saneantes de acordo com recomendações do fabricante.

10.7. A caixa de gordura deverá ser devidamente higienizada pelo menos 1 (uma) vez ao mês ou a criterio da CONTRATANTE, de acordo com POP a ser apresentado pela CONTRATADA e aprovado pelo CONTRATANTE.

10.8. Deve ser realizada a limpeza e desinfecção de bancadas, equipamentos das áreas da UAN, sondário e refeitório de acordo com os POPs específicos, a serem elaborados pela CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE.

10.9. A CONTRATADA deverá seguir as orientações da legislação vigente para a higienização de instalações e apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da Unidade de Produção de Refeições, sondário, caixa de gordura e refeitórios, além dos respectivos equipamentos e mobiliário, com a programação das datas previstas para a execução dos referidos serviços, bem como apresentar um relatório dos serviços efetuados. Observar:

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

b) Deverá ser mantida placa de sinalização (EPC) durante a higienização do piso;

c) Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

10.10. A CONTRATADA deverá instalar saboneteiras, papeleiras e distribuidor de álcool gel em pontos estratégicos

do serviço de nutrição e alimentação;

10.11. Disponibilizar álcool gel nos carrinhos de distribuição de refeições, para uso dos copeiros;

10.12. Quando necessário, a CONTRATADA deverá abastecer saboneteiras, distribuidores e papeleiras com produtos próprios e adequados à higienização das mãos (papel toalha deve ser não reciclado).

10.13. Os produtos saneantes devem ser regularizados pelo Ministério da Saúde, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes estabelecidos pela legislação federal, dentre eles:

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

b) O nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;

c) Informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

10.14. As operações para a higienização e manutenção de cada equipamento e utensílio deverão seguir as orientações e periodicidade definidas pelos fabricantes, considerando suas especificidades, bem como a legislação vigente e os POPs aprovados pelo CONTRATANTE.

10.15. 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;

10.16. A higienização geral do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

11. DA HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

11.1. Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 0,2% de cloro ou álcool a 70º.

11.2. Após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície ou acondicionados em caixas plásticas transparentes, hermeticamente fechadas.

11.3. Utilizar pano de limpeza descartável como o do sistema “crosshatch” para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização.

11.4. Utilizar, para pisos e paredes, panos de algodão, que deverão ser higienizados após cada uso e sanitizados com solução de hipoclorito de sódio.

11.5. Os esfregões usados no Hospital devem ser higienizados diariamente e manter aspecto de limpo.

11.6. Os pisos das áreas de serviço e do refeitório deverão ser mantidos sempre secos, sem acúmulo de umidade e gordura, independente da frequência de limpeza.

11.7. É deresponsabilidade da CONTRATADA o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário.

11.8. O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta segundo o Plano de Gerenciamento de Resíduos do HU-UNIVASF, dos vários setores do Refeitório e da Copa.

11.9. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente.

11.10. As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades.

11.11. Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos deverão ser secos e guardados em local seguro e que não permita contaminação;

11.12. Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos e dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada, mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso, exceto quando a instalação dos mesmos assim o exigir;

11.13. O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade Produtora de Refeições

11.14. **Da Higiene das Embalagens**

a) Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (sacos de leite e garrafas), e deverão ser identificadas quanto ao nome e à composição do produto, data de fabricação, lote e data de validade.

12. DA CAPACITAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DA CONTRATADA

12.1. A CONTRATADA deve realizar capacitações para os profissionais envolvidos diretamente na prestação do serviço de nutrição e alimentação, antes do início do contrato e em forma de educação permanente em consonância com as atividades desenvolvidas. Deverá apresentar para aprovação do CONTRATANTE cronograma com as capacitações periódicas. Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de participar e acompanhar as capacitações promovidas pela CONTRATADA.

12.2. Antes de iniciar as atividades, a CONTRATADA deverá realizar capacitação com todos os funcionários, de forma a cumprir perfeitamente o objeto de contrato e deverão estar, obrigatoriamente, treinados na NR nº 32 – Segurança e saúde no trabalho e em serviços de saúde e na NR nº 06 – Equipamentos de proteção individual – EPI, com apresentação de certificado aos funcionários.

12.3. É vedada a alocação de funcionários sem o efetivo treinamento prévio pertinente aos Serviços de Nutrição e Dietética, com avaliação do conteúdo programático, por parte do Gestor e/ou Fiscal(is) Técnico(s) do Contrato.

12.4. O treinamento inicial deve contemplar, minimamente:

a) Normas internas do CONTRATANTE, hierarquia, fluxo de comunicação e conduta ética;

b) As etapas da produção, porcionamento e a distribuição de refeições;

c) Natureza e rigor asséptico do Sondário;

d) Higiene pessoal, uso correto de uniforme e paramentação;

e) Saúde Ocupacional (NR-32), uso de EPIs (NR-6) e prevenção de acidentes;

f) Dietas gerais, especiais e padronizadas utilizadas no HU (incluindo os códigos)

g) Aplicação dos POPs relativos às atividades específicas de cada cargo/função;

h) Postura e abordagem ao paciente, ética no atendimento e gestão de conflitos (copeiragem);

i) Orientações sobre a LGPD e o sigilo das informações de pacientes e prontuários.

12.4.1. A CONTRATADA deverá elaborar e executar um Plano de Capacitação Continuada abrangendo 100% do quadro operacional e técnico, submetendo o cronograma anual e o conteúdo programático à prévia aprovação da CONTRATADA. O programa deve abordar, obrigatoriamente, os seguintes eixos temáticos:

a) Boas Práticas de Manipulação, Dietoterapia Hospitalar Básica, Higiene Pessoal e Segurança do Trabalho (NR-32);

b) Atendimento Humanizado;

c) Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), com ênfase no dever de sigilo sobre informações de pacientes e dietas;

d) Prevenção e Combate a Incêndio e Prevenção de Acidentes nas áreas da CONTRATANTE;

e) Uso Racional de Recursos (água, energia, redução de desperdício)

f) Procedimentos Operacionais Padrão (POPs);

12.4.2. Além dos eixos citados acima, a capacitação periódica deverá obedecer, minimamente, ao cronograma de atividades e público-alvo descrito a seguir:

PÚBLICO-ALVO	FREQUÊNCIA	TEMA TÉCNICO DA CAPACITAÇÃO
Todos os Colaboradores	Semestral	Atendimento ao público, resolução de conflitos, relacionamento interpessoal e ética profissional no ambiente hospitalar.
Todos os Colaboradores	Semestral	Prevenção de acidentes, riscos biológicos e uso correto de EPIs (Conformidade com NR-6 e NR-32).
Todos os Colaboradores	Semestral	Microbiologia de alimentos, prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e controle de contaminação cruzada.
Todos os Colaboradores	Bimestral	Boas práticas nas etapas de recebimento, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição de refeições.
Todos os Colaboradores	Bimestral	Boas Práticas de Manipulação (RDC 216/2004), higienização de mãos e saúde do manipulador.
Cozinha e Copeiragem (Aux. de cozinha, Cozinheiro, Copeiros)	Quadrimestral	Características físicas, modificações de consistência, composição química e restrições alimentares.
Nutrição Enteral(Técnicos em Nutrição e Copeiros do Sondário)	Semestral	Noções básicas, vias de administração e aplicação dos POPs e Manual de Boas Práticas do Sondário.
Sondário (Técnicos, Sondaristas e	Semestral	Paramentação, técnicas de higienização e manipulação e aplicação do Manual de Boas Práticas do Sondário.

Auxiliares) Distribuição(Copeiros e setor de Porcionamento)	Quadrimestral	Técnicas de apresentação de pratos, montagem estética de bandejas e humanização na entrega da refeição.
Distribuição(Copeiros e setor de Porcionamento)	Semestral	Uso de utensílios padrão, controle de per capita e conferência de mapas de dieta.

12.4.3. Além do conteúdo teórico, os eventos de capacitação deverão prever abordagens diferenciadas como, por exemplo, treinamento prático de técnicas, utilização de estudos de casos para discussão conjunta, grupo de auditorias e outras ações que permitam uma interação dinâmica com os processos e o ambiente de trabalho. Todas estas ações deverão estar descritas no programa de treinamento anual.

12.4.4. Mensalmente, a CONTRATADA deverá encaminhar ao CONTRATANTE relação de todos os colaboradores e horas de capacitação, nominalmente.

12.4.5. A contratada deverá assegurar que todos os funcionários sejam treinados nas rotinas operacionais específicas de suas funções. A capacitação deve ser realizada na admissão e repetida em caso de qualquer substituição de pessoal, visando garantir a padronização e a continuidade dos serviços. O empregado da CONTRATADA deve estar capacitado para a execução das suas atividades no que se refere aos aspectos técnicos e operacionais, à legislação, a novas tecnologias e a segurança e saúde ocupacional.

12.4.6. A CONTRATADA deve realizar reciclagens periódicas, garantindo que a equipe esteja sempre atualizada quanto aos aspectos técnicos, operacionais, legislativos, novas tecnologias e saúde ocupacional.

12.4.7. Os profissionais capacitados deverão passar por avaliações de retenção de conteúdo após cada treinamento ministrado. A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente à CONTRATANTE os indicadores de desempenho da capacitação, contemplando o percentual de abrangência dos treinamentos (adesão da equipe) e o aproveitamento do conteúdo (eficácia do aprendizado).

12.4.8. Os treinamentos devem ser ministrados por profissional habilitado (Responsável Técnico ou instrutor qualificado). A CONTRATADA deve manter arquivados e disponíveis para fiscalização o conteúdo programático e as listas de presença devidamente assinadas, contendo data e carga horária. A ausência de comprovação documental dos treinamentos ou a verificação de desconhecimento técnico por parte dos manipuladores durante a execução dos serviços acarretará na aplicação de penalidades contratuais.

12.4.9. Independentemente do cronograma formal de capacitações, a CONTRATADA deverá manter processo de orientação contínua e permanente junto aos seus funcionários, instruindo-os rigorosamente quanto:

a) A necessidade de acatar as Normas Internas, rotinas e orientações da CONTRATANTE, incluindo os protocolos de segurança do trabalho e de prevenção e combate a incêndios nas dependências da Unidade;

b) Sobre as atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

c) O dever de tratar a todos (pacientes, acompanhantes, estudantes e servidores) com atenção, urbanidade e presteza;.

12.4.10. A CONTRATADA deverá fornecer material de apoio aos colaboradores para acompanhamento dos conteúdos, devendo o conteúdo programático, frequência, carga horária total e os profissionais que irão ministrar o treinamento, serem aprovados pelo CONTRATANTE.

12.4.11. Todos os treinamentos devem ser pactuados com o responsável pela fiscalização técnica do contrato.

12.4.12. O CONTRATANTE reservar-se-á o direito de informar temas relevantes a serem abordados para fins de aprimoramento do serviço ou adequação a contextos históricos ou institucionais, bem como solicitar novas capacitações que se fizerem necessárias durante a vigência do contrato;

12.4.13. O CONTRATANTE reservar-se-á o direito de participar, como ouvinte, dos eventos de treinamento.

12.4.14. Todas as ações de capacitação devem ser registradas através de listas de presença, a serem encaminhadas pela CONTRATADA ao CONTRATANTE.

13. DO FORNECIMENTO, QUALIDADE E PADRONIZAÇÃO DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS:

13.0.1. Fornecer todos os utensílios, equipamentos e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene e outros) necessários na prestação do serviço de alimentação, sem ônus à CONTRATANTE;

13.0.2. Fornecer todo o material necessário à execução deste contrato, usando produtos resistentes de primeira qualidade, aprovados pela CONTRATANTE;

13.0.3. Utilizar materiais descartáveis (copos, talheres, embalagens) atóxicos e resistentes, que atendam às normas da ABNT (NBR 14865 e NBR 13230), isentos de rebarbas ou materiais estranhos, devendo as amostras serem previamente aprovadas pela CONTRATANTE.

13.0.4. Manter bandeja lisa, em quantidade superior ao número de refeições servidas no refeitório.

13.0.5. Submeter previamente à aprovação da CONTRATANTE todos os equipamentos e peças a serem adquiridos ou instalados nas dependências do Hospital, priorizando, sempre que possível, modelos com eficiência energética comprovada;

13.0.6. Garantir que todos os equipamentos adquiridos possuam certificação do INMETRO e, quando aplicável, o Selo Ruído (nível de potência sonora), conforme Resolução CONAMA nº 020/1994, visando o conforto acústico hospitalar.

13.0.7. Todos os equipamentos, mobiliários e utensílios disponibilizados pela CONTRATADA para a execução dos serviços de nutrição e alimentação devem atender às legislações vigentes;

13.0.8. Recomenda-se a utilização de equipamentos com tecnologia aplicável que possibilitem a redução da utilização de energia elétrica, gás e água, para atendimento aos critérios de sustentabilidade ambiental.

13.0.9. Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade da CONTRATANTE;

13.0.10. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais deverão ser retirados ao término deste contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

13.0.11. A CONTRATADA deverá identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;

13.0.12. Para a perfeita execução dos serviços serão fornecidos e instalados pela CONTRATADA, quantitativos suficientes de equipamentos e mobiliários complementares aos do CONTRATANTE, bem como utensílios para todas as áreas que compõem o serviço de nutrição e alimentação, sondário e refeitório, em quantidade suficiente para garantir a continuidade da execução do serviço e segurança do colaborador, paciente e demais usuários.

13.0.13. Completar os equipamentos e utensílios que porventura se tornarem necessários no decorrer do contrato para a boa e perfeita execução do objeto contratual;

13.0.14. A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os itens de informática necessários ao apoio e desenvolvimento das atividades, software, hardware e insumos, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços, sem custos para o CONTRATANTE.

13.0.15. Para controle de horário de entrada e saída dos funcionários diretamente relacionados à prestação de serviços, mão de obra exclusiva nas dependências do CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá instalar sistema de ponto eletrônico, no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato.

13.0.16. Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá:

a) realizar, juntamente com responsável do CONTRATANTE, inventário dos equipamentos e mobiliários disponibilizados pelo CONTRATANTE;

b) se responsabilizar pela remoção dos equipamentos, mobiliários e utensílios que disponibilizou para a execução dos serviços, sem ônus para o CONTRATANTE, ou doá-los ao CONTRATANTE, observando que:

c) os itens adquiridos pela CONTRATADA, para reposição de item cedido pelo CONTRATANTE no início do contrato serão obrigatoriamente doados para o HU-univasf ao final do contrato.

d) restituir os equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser acompanhado pelo CONTRATANTE.

13.0.17. O CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA, mediante COMODATO, equipamentos, utensílios e mobiliário, conforme o Anexo IV desse TR - Materiais e Equipamentos do HU-Univaf;

13.0.18. Os equipamentos e mobiliários do CONTRATANTE deverão ser inventariados em conjunto pelo CONTRATANTE e pela CONTRATADA no início e ao término da vigência do Contrato, objetivando a exata identificação dos bens existentes nas dependências cedidas para a operação pela CONTRATADA, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação;

13.0.19. Cabe à CONTRATADA zelar pelo bom uso destes itens, assim como efetuar todas as manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos do CONTRATANTE, substituindo equipamentos ou peças necessárias para seu perfeito funcionamento e apresentar relatório mensal de ações realizadas;

13.0.20. Todos os custos decorrentes do conserto ou manutenção dos equipamentos e mobiliários fornecidos pelo CONTRATANTE correrão por conta da CONTRATADA, e sua necessidade deverá ser comunicada por escrito e submetida, previamente ao CONTRATANTE.

13.0.21. Caso a CONTRATADA opte por não utilizar quaisquer dos equipamentos ou mobiliários disponibilizados e instalados, deve retirá-los e depositá-los em local determinado pelo CONTRATANTE.

13.0.22. Responsabiliza-se pela guarda e pela reposição imediata, em caso de extravio ou dano não decorrente do desgaste natural, de todos os equipamentos e utensílios disponibilizados.

13.0.23. A manutenção e/ou reposição de equipamentos, utensílios e mobiliários danificados, extraviados ou sem condições de reparo, deve ser realizado no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a fim de garantir a continuidade dos serviços e a segurança dos funcionários da CONTRATADA. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos, utensílios e mobiliário a serem substituídos deverão ter prévia autorização do CONTRATANTE. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica.

13.0.24. Manter o registro individualizado de todas as manutenções preventivas e corretivas realizadas em cada equipamento, com identificação dos dados, tipo de intervenção, peças substituídas, número da ART, empresa executora e responsável técnico, disponibilizando esses registros à fiscalização sempre que solicitados.

13.0.25. A CONTRATADA deverá executar o Plano de manutenção para os equipamentos, apresentado pela CONTRATADA e aprovado pelo CONTRATANTE.

13.0.26. Apresentar relatório mensal das ações corretivas, realizadas em cada equipamento da Unidade Produtora de Refeições (UPR) da CONTRATANTE;

13.0.27. A CONTRATADA deverá apresentar os respectivos comprovantes de manutenção sempre que solicitados pelo CONTRATANTE.

13.0.28. Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo.

13.0.29. Utilizar exclusivamente saneantes e produtos de limpeza devidamente registrados na ANVISA/Ministério da Saúde, cujas fichas técnicas e de segurança (FISPQ) tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIRAS/CCIH) da Contratante.

13.0.30. Deverá ser responsável pelo abastecimento de papéis toalha, sabonete, lixeiras com tampa e pedal identificadas e quaisquer insumos que garantam a higiene e ambiência dos espaços;

13.0.31. A CONTRATADA é integralmente responsável pela higienização rotineira e terminal de todas as áreas do Serviço de Nutrição e Dietética, compreendendo cozinha, lactário, sondário, copas de distribuição e refeitório. A execução deve observar os padrões sanitários e os procedimentos aprovados pela CONTRATANTE.

13.0.32. Responsabiliza-se pela guarda e pela reposição imediata, em caso de extravio ou dano não decorrente do desgaste natural, de todos os equipamentos e utensílios disponibilizados.

13.0.33. Completar os equipamentos e utensílios que porventura se tornarem necessários no decorrer do contrato para a boa e perfeita execução do objeto contratual;

13.0.34. Manter o registro individualizado de todas as manutenções preventivas e corretivas realizadas em cada equipamento, com identificação dos dados, tipo de intervenção, peças substituídas, número da ART, empresa executora e responsável técnico, disponibilizando esses registros à fiscalização sempre que solicitados.

13.0.35. Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo.

13.0.36. Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade da CONTRATANTE;

13.0.37. Identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

13.0.38. Realizar a calibração semestral (ou conforme recomendação do fabricante) de todas as balanças e termômetros utilizados no serviço, apresentando os respectivos certificados de calibração emitidos por laboratório credenciado à Rede Brasileira de Calibração (RBC) ou rastreável.

13.0.39. A CONTRATADA fica obrigada a executar, em periodicidade definida em cronograma pré-aprovado, a limpeza profunda e a manutenção periódica de todo o sistema de exaustão, compreendendo coifas, dutos, filtros e motores, bem como o esgotamento e limpeza das caixas de gordura vinculadas à área de produção. A execução dos serviços terá como objetivo a prevenção de riscos de incêndio e o refluxo de efluentes, devendo ser apresentados à CONTRATANTE as respectivas comprovacoes de execução e conformidade.

13.0.40. O material, equipamentos e utensílios da CONTRATADA para execução do objeto deste contrato, somente poderá ser retirado das dependências do CONTRATANTE após o fim da vigência do contrato, ou rescisão contratual, mediante a instalação do material, equipamentos e utensílios da nova CONTRATADA para execução dos serviços, o que ocorrerá no prazo de até 30 dias após a assinatura do novo contrato, conforme plano de transição da nova CONTRATADA aprovada pelo CONTRATANTE.

Documento assinado eletronicamente por **Nathalia Ramos dos Santos Andrade**, **Membro da Equipe**, em 06/08/2026, às 15:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Izabelle Silva de Araujo**, **Chefe de Unidade**, em 06/08/2026, às 17:57,

conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Renata Cristina dos Anjos Araujo**, **Nutricionista**, em 06/08/2026, às 19:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Marcos Antunes Galdino Rodrigues Junior**, **Assistente Administrativo**, em 07/08/2026, às 07:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Ryane Ferreira da Silva Nascimento**, **Nutricionista**, em 07/08/2026, às 08:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Katiane Silva Santos**, **Chefe de Unidade**, em 07/08/2026, às 09:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **63683166** e o código CRC **CD674BAC**.

Referência: Processo nº 23542.004791/2025-81 SEI nº 63683166