Anexo - SEI

Processo nº 23542.004791/2025-81

Interessado: Setor de Hotelaria Hospitalar

TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO VI - PROPOSTA TESTES BACTERIOLÓGICOS

1. INTRODUÇÃO

1.1. A CONTRATADA deverá realizar, mensalmente ou sob demanda da CONTRANTE, análises microbiológicas de alimentos (preparações, suplementos, dietas enterais), água de consumo, superfícies, utensílios e mãos de manipuladores.

1.2. Todos os custos decorrentes da coleta, transporte especializado, insumos laboratoriais e emissão de laudos correrão exclusivamente por conta da CONTRATADA.

1.3. A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização o cronograma de coletas fundamentado na rotatividade de cardápio, garantindo a representatividade de todo o processo produtivo.

1.4. As análises deverão ser realizadas por laboratório externo independente, especializado em microbiologia de alimentos, com anuência da CONTRATANTE.

1.5. O laboratório obrigatoriamente deve possuir acreditação na norma ABNT NBR ISO/IEC 17025 pelo INMETRO e/ou habilitação na REBLAS (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde/ANVISA).

1.6. Os alimentos e dietas (enterais e suplementos) deverão atender rigorosamente aos padrões microbiológicos e critérios de aceitabilidade estabelecidos na RDC nº 724/2022 e na Instrução Normativa (IN) nº 161/2022, bem como em suas atualizações posteriores ou quaisquer outras normas supervenientes, federais, estaduais ou municipais, que apresentem critérios de segurança sanitária mais restritivos ou específicos para a natureza do serviço.

1.7. A análise mensal da água utilizada no preparo e higienização deve seguir os padrões de potabilidade da Portaria GM/MS nº 888/2021, bem como em suas atualizações posteriores ou quaisquer outras normas supervenientes, federais, estaduais ou municipais, que apresentem critérios de segurança sanitária mais restritivos ou específicos para a natureza do serviço, contemplando obrigatoriamente *Coliformes Totais* e *Escherichia coli*.

1.8. A análise microbiológica das mãos dos manipuladores deverá contemplar, obrigatoriamente, a pesquisa e a enumeração de *Staphylococcus aureus* (em conformidade com a RDC nº 216/2004) e de Coliformes Totais e Termotolerantes (*Escherichia coli*). A amostragem deve abranger, no mínimo, 01 (um) profissional da cozinha e 01 (um) profissional do sondário por coleta, conforme escala estipulada pela CONTRATANTE.

1.9. A análise microbiológica de superfícies e utensílios deverá contemplar, obrigatoriamente, a contagem de micro-organismos *aeróbios mesófilos* e de *Coliformes Totais e Termotolerantes*. A amostragem deve abranger, no mínimo, 01 (um) utensílio da cozinha e 02 (duas) superfícies críticas (sendo uma na cozinha e uma no sondário). Exclusivamente para estes itens (superfícies e utensílios), a periodicidade das análises será trimestral, diferindo da periodicidade mensal dos demais ensaios.

1.10. Os laudos originais devem ser entregues à fiscalização em até 5 (cinco) dias úteis após a conclusão da análise, acompanhados de registro em sistema informatizado se disponível.

1.11. Em caso de resultados positivos para patógenos (ausência de conformidade) sem ocorrência de surto, a CONTRATADA deverá:

a) Informar imediatamente a fiscalização;

b) Executar ações corretivas imediatas no ambiente e processos;

c) Promover a re-capacitação técnica dos manipuladores envolvidos com registro em ata.

1.12. CONTRATADA é obrigada a manter amostras de contraprova de todas as refeições e dietas produzidas (pelo período mínimo de 72 horas sob refrigeração), disponibilizando-as imediatamente em caso de suspeita de surto de DTA (Doenças Transmitidas por Alimentos).

1.13. Identificada a suspeita de surto, a CONTRATADA deverá prestar suporte integral à investigação epidemiológica conduzida pelo SCIRAS/CCIH da unidade hospitalar e órgãos de vigilância sanitária.

1.14. A CONTRATADA deverá possuir e apresentar, quando solicitada, o Procedimento Operacional Padronizado (POP) específico para situações de contaminação e surtos, contemplando o afastamento cautelar de manipuladores e o

monitoramento dos pacientes acometidos.

2. QUADRO DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

Item	Especificação – análise microbiológica das mãos	Física	Qtd. mensal	Qtd. Anual
1	Coliformes totais	Unidade		
2	Escherichia coli	Unidade		
3	Salmonella sp	Unidade		
4	Sthaphylococcus aureus	Unidade		
5	Shigella sp	Unidade		
Item	**Especificação -análise microbiológica dealimentos**	**nº de amostras por análise**	**Qtd. mensal**	**Qtd. Anual**
6	Bacillus cereus	10		
7	Coliformes totais	10		
8	Escherichia coli	10		
9	Listeria monocytogenes	10		
10	Salmonella sp	10		
11	Sthaphylococcus aureus	10		
12	Yersinia enterocolitica	4		
13	Clostridium perfrigens	4		
14	Shigella sp	10		
				TOTAL

Documento assinado eletronicamente por **Nathalia Ramos dos Santos Andrade**, **Membro da Equipe**, em 06/08/2026, às 15:43, 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 17:58, 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 07:46, 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 09:16, 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 **63683494** e o código CRC **D01C247E**.

Referência: Processo nº 23542.004791/2025-81 SEI nº 63683494