

Termo de Referência 14/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
14/2024	90129-ESP-HOSP. STA.TEREZA, RIB. PRETO	MARCELO MARQUES TARGA	30/04/2024 11:20 (v 3.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra	3/2024	024.00044722 /2024-74

1. Termo de referencia

1. Definição do Objeto

Contratação de Empresa para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades que englobam o fornecimento de refeições destinadas a pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, bem como a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e

/ou Empregados, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica, em consonância com o Estudo Técnico Serviços Terceirizados (CADTERC volumes 8 e 9) e peculiaridades desta esta Unidade, a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS I

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DESTINADA A PACIENTES E ACOMPANHANTES

=

CADTERC – VOLUME 08 – Data base: Junho/2023, Versão 01: Agosto /2023

1.

1.1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

A prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinada a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos na legislação vigente (Lei Federal n.º 11.108/2005, Lei Federal n.º 13.146/2015, Lei Federal n.º 8.069/1990, Constituição do Estado de São Paulo – art. 278, inciso VII, Lei Estadual n.º 17.431/2021 e a Lei Federal n.º 10.741/2003), visando ao fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico- sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

1.

1.1. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

1.

1.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar realizar-se-á com observância das seguintes diretrizes:

1.

1.1.

- a. 1.1.1. a utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída pela Contratada;
- b. 1.1.2. o fornecimento pela Contratada de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), o abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

- 1.
 - 1.1.
 - c. 1.1.1.1. a Contratada deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviço que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante;

- 1.
 - 1.1.
 - d. 1.1.1.1. é de responsabilidade da Contratada a manutenção dos equipamentos e dos utensílios utilizados, inclusive aqueles disponibilizados pelo Contratante;
 - e. 1.1.1.2. a Contratada também se responsabiliza pela manutenção, adaptações e adequações prediais que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética do Contratante.

- 1.
 - 1.1.1. Informações dos Serviços

Serão consideradas as seguintes informações específicas para o serviço de nutrição e alimentação hospitalar:

- 1.
 - 1.1.
 - 1.1.1.1. Informações do local onde serão prestados os serviços

UNIDADE
<i>Hospital Santa Tereza de Ribeirão Preto</i>
ENDEREÇO

Avenida Adelmo Perdizza, 495 - Residencial Florida, Ribeirão Preto - SP, 14026-390

- 1.
 - 1.1.
 - 1.1.1. Informações de cada Unidade e do quantitativo de comensais/dia.

Informações da Unidade
Classificação da Unidade Hospitalar (geral, infantil, referência, etc.): Hospital Psiquiátrico
População atendida: Pacientes Agudos feminino 35, Pacientes Agudos masculino 28, Crônicos de longa permanência 07, intercorrência clinica 11, Convênio de gerenciamento para pacientes psiquiátricos 30
Número de leitos da Unidade: 111

Taxa de ocupação da Unidade Hospitalar: 91,5%

- 1.
 - 1.1.
 - 1.1.1. Quantitativos Estimados por Unidade
 - 1.1.1.1. Estimativa diária da população abrangida

Unidade	
Estimativa	Quantidade/dia
Paciente infantil de 0 a 01 ano	Não se aplica
Paciente infantil de 01 a 12 anos	Não se aplica
Pacientes adultos	111
Acompanhantes	07
Pacientes – lanche pós-exames/terapias especiais e lanche pós-jejum	Não se aplica
Pacientes em TNEP*	23
Pacientes – lactário	Não se aplica

* Pacientes em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral.

- 1.
 - 1.1.
 - 1.1.1.
 - 1.1.1.1. Estimativa diária de cada tipo de refeição:
 - a. 1.1.1.1.1. **Alimentação Paciente Adulto**

UNIDADE		
Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada
Dieta Geral/Branda/Pastosa/Hipossódica		
Desjejum	refeição	14

Colação	refeição	14
Almoço	refeição	14
Merenda	refeição	14
Jantar	refeição	14
Ceia	refeição	14
Dieta Leve		
Desjejum	refeição	02
Colação	refeição	02
Almoço	refeição	02
Merenda	refeição	02
Jantar	refeição	02
Ceia	refeição	02

Dieta Líquida		
Desjejum	refeição	00
Colação	refeição	00
Almoço	refeição	00
Merenda	refeição	00
Jantar	refeição	00
Ceia	refeição	00
Dieta Hipercalórica e Hiperproteica		
Desjejum	refeição	18
Colação	refeição	18

Almoço	refeição	18
Merenda	refeição	18
Jantar	refeição	18
Ceia	refeição	18
Dieta Hipercalórica - Psiquiátricos		
Desjejum	refeição	62
Colação	refeição	62
Almoço	refeição	62
Merenda	refeição	62
Jantar	refeição	62
Ceia	refeição	62

Dieta para diabéticos		
Desjejum	refeição	15
Colação	refeição	15
Almoço	refeição	15
Merenda	refeição	15
Jantar	refeição	15
Ceia	refeição	16

1.
 - 1.1.
 - 1.1.1.
 - 1.1.1.1.
 - b. 1.1.1.1.1. **Alimentação paciente infantil – 0 a 01 ano Não se aplica**

UNIDADE		

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Suco	porção de 200 ml	<u>Não se aplica</u>
Chá	porção de 200 ml	<u>Não se aplica</u>
Papa	porção de 200 g	<u>Não se aplica</u>
Sopa	porção de 200 g	<u>Não se aplica</u>

UNIDADE		
Tipo de dieta	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Fórmula infantil convencional	litro	<u>Não se aplica</u>
Fórmula infantil especial	litro	<u>Não se aplica</u>

1.
- 1.1.
- 1.1.1.
- 1.1.1.1.
- c. 1.1.1.1.1. Alimentação paciente infantil – 01 a 12 anos (NÃO SE APLICA)

UNIDADE		
Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Dieta Geral/Branda/Pastosa/Hipossódica		
Desjejum	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Colação	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Almoço	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Merenda	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Jantar	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>

Ceia	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Dieta Leve		
Desjejum	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Colação	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Almoço	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Merenda	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Jantar	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Ceia	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Dieta Líquida		
Desjejum	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Colação	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Almoço	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>

Merenda	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Jantar	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Ceia	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Dieta Hipercalórica e Hiperproteica		
Desjejum	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Colação	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Almoço	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Merenda	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Jantar	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Ceia	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>

Dieta para diabéticos		
Desjejum	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Colação	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Almoço	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Merenda	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Jantar	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>
Ceia	refeição	<u>NÃO SE APLICA</u>

1.
- 1.1.
- 1.1.1.
- 1.1.1.1.
- d. 1.1.1.1.1. **Nutrição Enteral**

UNIDADE		

Tipo de Dieta	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Normal sistema aberto	litro	<u>1,5</u>
Especial sistema aberto	litro	<u>3,6</u>
Normal sistema fechado	litro	<u>NÃO SE APLICA</u>
Especial sistema fechado	litro	<u>3,0</u>
Suplemento nutricional	litro	<u>6,3</u>
Módulo	litro	<u>1,2</u>

1.
- 1.1.
- 1.1.1.
- 1.1.1.1.
- e. 1.1.1.1.1. Alimentação para Acompanhantes

UNIDADE		
Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada

Desjejum	refeição	07
Almoço	refeição	07
Jantar	refeição	07

1.
- 1.1.
- 1.1.1.
- 1.1.1.1.
- f. 1.1.1.1.1. **Lanche pós exames/terapias especiais (Não se aplica)**

UNIDADE		
Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Lanche	refeição	<u>Não se aplica</u>

1.
- 1.1.
- 1.1.1.
- 1.1.1.1.
- g. 1.1.1.1.1. **Lanche pós-jejum**

UNIDADE		
Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Lanche	refeição	<u>Não se aplica</u>

2.2.4. Estimativa por tipo de posto por Unidade

- 1.
 - 1.1.
 - 1.1.1.
 - a. 1.1.1.1.

Posto de Manipulação de Dietas Especiais

UNIDADE		
Tipo de Posto	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Posto básico diurno	Posto/dia	<u>01</u>

Posto I diurno	Posto/dia	<u>NÃO SE APLICA</u>
Posto II diurno	Posto/dia	<u>NÃO SE APLICA</u>
Posto básico noturno	Posto/dia	<u>NÃO SE APLICA</u>
Posto I noturno	Posto/dia	<u>NÃO SE APLICA</u>
Posto II noturno	Posto/dia	<u>NÃO SE APLICA</u>

1.
- 1.1.
- 1.1.1.
- b. 1.1.1.1.

Posto de Nutricionista Clínico

UNIDADE		
Tipo de Posto	Unidade de Medida	Quantidade Estimada

Posto nutricionista clínico – 12 horas diárias - Diurno de 2ª a domingo	Posto/Dia	01
---	-----------	----

1.

1.1. Descrição dos Serviços – Convencional

2.3.1 Dietas Gerais e Dietas Especiais Destinadas a Pacientes Adultos e Infantis

- a. 1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.
- b. 2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, entre as quais se destacam:

- . Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- . Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas (com repetição quinzenal);
- . Aquisição, armazenamento e controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
- . Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- . Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados;

- . Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - . Transporte interno e distribuição das copas/leitos;
 - . Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
 - . Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, utensílios de cozinha e utensílios utilizados pelos pacientes.
- c. 1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
 - d. 2. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico- administrativas inerentes ao serviço de nutrição.
 - e. 3. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
 - f. 4. A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, o porcionamento e a temperatura para serem feitas alterações ou adaptações, caso seja necessário, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

1.

1.1. Horários de distribuição

a. 1. Alimentação Paciente Adultos – Horários de entrega das refeições

UNIDADE	
TIPO DE DIETA	HORÁRIOS DE ENTREGA
Paciente Adultos	
	7:30

Desjejum	
Colação	9:30
Almoço	11:30
Merenda	14:30
Jantar	17:30
Ceia	20:00

b. 1. Alimentação paciente infantil – **(NÃO SE APLICA)** Horários de entrega das refeições

UNIDADE	
TIPO DE DIETA	HORÁRIOS DE ENTREGA
Paciente Infantil	
Desjejum	<u>NÃO SE APLICA</u>
Colação	<u>NÃO SE APLICA</u>
Almoço	<u>NÃO SE APLICA</u>
Merenda	<u>NÃO SE APLICA</u>
Jantar	<u>NÃO SE APLICA</u>
Ceia	<u>NÃO SE APLICA</u>

1.

1.1. O início da execução do objeto deste instrumento somente será autorizado após a apresentação da relação de profissionais da Contratada que atuarão no âmbito desta contratação e a assinatura dos respectivos Termos de Confidencialidade, Sigilo e Uso, comprometendo-se a observar as normas de segurança, privacidade e proteção de dados e informações.

1.

CARDÁPIO

3.1. Regras Gerais

Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMSP nº 16/1998, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o *Recommended Dietary Allowances* (RDA), revisão 1989.

Apresenta-se, no **Apêndice 1** desta **Especificações Técnicas I**, o documento denominado “Sugestões para a Composição dos Cardápios – Alimentos Prontos”, elaborado pela Comissão Técnica de Nutricionista da Coordenadoria de Serviços de Saúde, com a finalidade de orientar a operacionalização, auditoria e fiscalização do contrato na conferência das gramaturas a serem servidas aos pacientes.

Recomenda-se seguir as orientações abaixo:

A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;

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

Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada;

Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;

Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;

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

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

Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações dos nutricionistas do Contratante;

Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou à manutenção do estado nutricional dos pacientes;

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

1.

1.1.

1.1.1. Crianças de 01 a 12 Anos (**Não se aplica**)

O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para cada faixa etária;

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

Alimentos com cores equivalentes devem ser evitados na preparação de um mesmo prato, visto que a variedade de cores nas preparações estimula a sua aceitação por parte dos comensais. Ressalta-se que a troca das hortaliças, seguindo o critério da coloração, pode acarretar mudanças na oferta de vitaminas e sais minerais;

A variedade de alimentos deverá proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados, e frutas de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada, sob o ponto de vista nutricional, e adequada às necessidades fisiológicas e patológicas do indivíduo;

A alimentação infantil não difere da alimentação padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;

A distribuição da dieta para paciente infantil deverá ser efetuada em 6 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pelo Contratante.

1.

1.1.

1.1.1. Crianças até 06 Anos (**Não se aplica**)

Para esta faixa etária deve-se considerar:

Cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança;

Nesta fase, a descoberta do alimento a ser ingerido é feita de forma gradativa. Ocorre, ocasionalmente, a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, de modo que, ora o alimento é aceito, ora é rejeitado.

Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade da criança nesta fase é aguçada. Ainda assim, a palatabilidade nesta fase evidencia prontamente a detecção de sabores, principalmente os estranhos ao seu paladar.

1.

1.1.

1.1.1. Crianças após 06 Anos (**Não se aplica**)

Para esta faixa etária deve-se considerar que:

Nessa faixa etária as crianças são capacitadas na escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos, tendo facilidade para incorporar hábitos e exemplos alimentares de quem admira;

Deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial o ferro. O crescimento nesta faixa é lento, porém constante e acompanha um aumento na ingestão alimentar;

As preparações devem ser variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial;

Deve-se fornecer nutrientes adequados por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

1.

1.1.

1.1.1. Acompanhantes Legalmente Instituídos

A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado à realidade de cada Unidade Hospitalar;

A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sendo distribuída em 3 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) e em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia.

1. CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS

1.

CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS

1.

1.1. Dieta Geral

O cardápio da dieta geral poderá servir de base para a composição das demais dietas, considerando as características específicas de cada dieta, como: a idade do paciente, a restrição a alimentos, a consistência, a gramatura, a frequência, o valor calórico e o tipo de preparação em que a dieta será servida.

1.

1.1.

1.1.1. Paciente Infantil **Não se aplica**

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 6 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, jantar, merenda e ceia, em horários regulares.

Ressalta-se que, para as dietas destinadas ao paciente infantil, o cardápio apresentado no quadro a seguir deverá ser adequado a essa fase, levando em consideração a gramatura e a frequência da utilização.

1.

1.1.

1.1.1. Paciente Adulto

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

Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Distribuição: em 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia. Como exemplo, tem-se:

Quadro: Composição do cardápio – dieta geral

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida à base de extrato de soja ou outros) Pão (francês ou forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou geleia ou requeijão em sachê Fruta
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
	Arroz Feijão ou leguminosas

Almoço e Jantar	Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual ou outros, ou bebida à base de soja e outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê
Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado e outros) ou chá Bolachas ou biscoitos ou torradas ou outros em sachê Com margarina ou geleia em sachê

1.

1.1. Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo, assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: macia. A celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

Incluir apenas o caldo do feijão;

Não incluir vegetais crus nas saladas;

Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;

Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa; Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

1.

1.1. Dieta Pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e em casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Os alimentos que constam dessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;

Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia); Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

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

1.

1.1. Dieta Leve

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: semilíquida;

Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia); Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Composição das refeições: sopa contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (um folhoso e o outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.);

Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro-verde;

Deve ser prevista a inclusão de suplementos/módulos nutricionais, disponibilizados pelo Contratante em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido e recomendado para este tipo de dieta.

No quadro a seguir, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes com dieta leve:

Quadro: Composição do cardápio – dieta leve

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros)

Desjejum	Bolachas ou biscoitos ou torradas em sachê com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão em sachê 1 fruta
Colação	Vitamina ou suco natural ou mingau etc.
	Sopa (variada) Purê de legumes ou feculentos

Almoço e Jantar	Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas ou ovo pochê Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta cozida) Suco de fruta natural
Merenda e ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas ou outros em sachê Com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão em sachê

1.

1.1. Dieta Líquida

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;

Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia);
Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Deve ser prevista a inclusão de suplementos/módulos nutricionais, disponibilizados pelo Contratante, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

1.

1.1. Dieta para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes.

As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 (seis) refeições/dia.

Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, devem-se observar as seguintes substituições:

Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais em sachê, previamente aprovados pelo nutricionista do Contratante e em quantidade determinada pelo Contratante;

As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Resolução RDC n.º 715, de 1º de julho de 2022, da ANVISA, que trata dos requisitos sanitários dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares;

No desjejum e na merenda, pães, bolachas, torradas, bolos etc. deverão ser substituídos pela forma integral ou com fibras;

No almoço e no jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20g por dia;

As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;

Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com as preparações ou com alimentos diversos.

Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações: Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado ou extrato de soja;

Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos;

O arroz integral poderá ser substituído por macarrão com molho magro de tomate natural;

Queijos muçarela light, ricota e minas frescal poderão ser utilizados em substituição do ovo ou da carne, em igual quantidade;

Deverá ser utilizado óleo de origem vegetal (azeite, canola, soja);

Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);

Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;

Massas deverão ser de aveia, maisena ou integrais;

Pesar os alimentos uma vez, colocar em xícaras e depois repetir cada vez que for usar;

Usar no preparo da dieta: sal, vinagre, limão, cebola, alho, coentro, colorau, cominho, louro, salsa e ervas se permitido;

Utilizar à vontade: chá, café e refresco, utilizando as opções de frutas do grupo A indicadas abaixo, com adoçante.

No quadro a seguir, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes diabéticos:

Quadro: Composição do cardápio - Diabético

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO

Desjejum	Bebida láctea (leite desnatado com café com adoçante ou achocolatado diet e outros diet)
	Pão (francês ou de forma ou bisnaga integrais ou com fibras) com margarina ou geleia diet ou requeijão em sachê ou queijo fresco ou ricota;
	Fruta
Colação	Mingau ou vitamina de frutas ou iogurte light/diet ou bebida à base de soja light/diet
	Arroz

Almoço e Jantar	Feijão Carne bovina ou aves ou peixe ou ovo 2 porções de guarnição – sendo uma a base de vegetais folhosos e outra à base de legumes Salada: folhas e legumes Sobremesa: fruta alternada com doce diet/light (máximo 3 vezes na semana) Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida láctea (leite desnatado com café com adoçante ou achocolatado diet ou iogurte light /diet ou bebida à base de soja light/diet ou outros) em embalagem individual Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia diet em sachê
Ceia	Iogurte light/diet ou leite desnatado com café ou achocolatado diet ou chá Bolacha ou torrada integral em sachê Com margarina ou geleia diet em sachê

1.

1.1. Dieta Hipossódica

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

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos por sachê de óleo composto, sal e limão ou vinagrete e outros temperos naturais.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

1.

1.1. Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

Na ceia, incluir suplemento nutricional, de acordo com a disponibilidade da Unidade Hospitalar. Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos: Desjejum: frios ou geleia;

Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;

No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas. Incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário;

Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja, pães variados com frios ou bolo e uma fruta da estação.

No quadro a seguir, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes com dieta hipercalórica e hiperproteica:

Quadro: Composição do cardápio – hipercalórica e hiperproteica

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês, ou de forma ou bisnaga ou outros) com frios ou geleia ou requeijão em sachê com baixo índice de gordura saturada; Fruta
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Sopa 2 porções de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes ou leguminosas. Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores

Merenda e Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja ou outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê com baixo índice de gordura saturada Fruta da estação
---------------------------	---

1.

1.1. Dieta Hipocalórica

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

As dietas hipocalóricas terão o seu Valor Calórico Total (VCT) determinado por meio de cálculos efetuados pelos nutricionistas do Contratante, a partir da avaliação nutricional. Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1.200 calorias.

No quadro a seguir, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes com dieta hipocalórica:

Quadro: Composição do cardápio – hipocalórica

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	200 ml de leite desnatado 1 unidade de pão francês (30g) 1 unidade de margarina em sachê 1 porção pequena de fruta
Colação	1 porção pequena de fruta
Almoço e Jantar	2 colheres de sopa de arroz Prato principal: 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos Salada: folhas à vontade Sobremesa: 1 porção pequena de fruta
Merenda	200 ml de iogurte desnatado 1 unidade de pão francês (30g)

	1 unidade de margarina em sachê
Ceia	1 porção pequena de fruta

1.

1.1. Dieta Hipercalórica

A dieta hipercalórica é destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas com necessidades calóricas aumentadas e para pacientes psiquiátricos, com polifagia (aumento de apetite), devido ao uso contínuo de moderadores de humor.

Características: normoglicídica, normoproteica e hipercalórica;

Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);

O almoço e o jantar deverão ser servidos em 2 (duas) embalagens de polipropileno descartável com três divisórias, com tampa, com capacidade mínima de 850 ml, ou em recipiente em polipropileno descartável com três divisórias, com tampa, com a capacidade aproximada de 1.800 ml;

A consistência das refeições deverá ser a mesma da dieta geral; As porções deverão ser maiores do que as da dieta geral.

O quadro a seguir apresenta a composição das refeições:

Quadro: Composição do cardápio - Hipercalórica

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida à base de extrato de soja ou outros) 2 pães (francês, ou forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou geleia ou requeijão em sachê Fruta
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	2 porções de arroz 2 porções de feijão ou leguminosas Sopa Carne bovina ou aves ou peixe ou ovos 2 guarnições Guarnição 1: composta de purê à base de legumes ou macarrão ou farofa; Guarnição 2: composta de legumes ou vegetais folhosos. Salada: folhas, legumes ou leguminosas. Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja ou outros)

Merenda	2 pães variados ou 2 porções de bolo; ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê
Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou outros) 2 pães variados ou 2 porções de bolo; ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê Fruta da estação

1.

1.1. Dieta Hipocolesterolêmica

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

Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

1.

1.1. Dieta Rica em Fibra ou Laxativa

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados:

Desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; Almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibra; Sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20g a 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos), somar a idade mais 5g.

1.

1.1. Outras Dietas Especiais

A Contratada deverá seguir o Manual de Dietas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) para atender às dietas especiais e específicas de cada Unidade Hospitalar ou apresentar um manual de dietas para a aprovação do Contratante.

1. LANCHES

1.

LANCHES

1.

1.1. Lanche Pós-exames/Terapias Especiais **Não se aplica**

Lanche destinado a pacientes submetidos a exames laboratoriais que requerem jejum ou pacientes em hemodiálise.

Para pacientes portadores de diabetes, a bebida normal deverá ser substituída por uma bebida dietética.

Composição do lanche pós-exames/terapias especiais: suco de fruta natural, sanduíche com recheio proteico, fruta, geleia e café com leite.

Obs.: A fruta e o sanduíche deverão ser embalados individualmente, e todos os itens deverão ser acondicionados em bandejas.

1.

1.1. Lanche Pós-jejum **Não se aplica**

Composição do lanche pós-jejum: 1 unidade de suco de fruta individual ou 1 unidade de achocolatado individual e uma porção de bolachas de 40g (doce ou salgada), sendo acondicionado em uma sacola.

Conforme a patologia deverá ser servido um suco diet e uma fruta.

1. POSTO DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS

Os postos de manipulação se destinam à operacionalização das fórmulas lácteas e nutrição enteral.

Os nutrientes e os insumos necessários para a operacionalização serão adquiridos pelo Contratante e distribuídos/entregues à Contratada, em conformidade com o planejamento e a programação de recebimento em função do consumo estimado.

Todos os acessórios necessários serão disponibilizados pelo Contratante para a adequada utilização pela Contratada na preparação e na efetiva distribuição.

A Contratada deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas, envolvendo o planejamento, a coleta das prescrições dietéticas, a preparação/manipulação, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das dietas especializadas.

A Contratada deve utilizar profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

Com base nas diretrizes estabelecidas, a Contratada deverá: Coletar as prescrições médicas;

Efetuar a avaliação dietética;

A partir do recebimento dos nutrientes e insumos, proceder ao armazenamento e à conservação, à preparação/manipulação, ao acondicionamento, à identificação, ao transporte e à distribuição das dietas especializadas;

Acompanhar a evolução nutricional do paciente;

Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética.

No caso em que a estrutura física da unidade de saúde tiver somente sala para o lactário, não prevendo sala exclusiva para a nutrição enteral, as atividades previstas para a manipulação e envase de nutrição enteral podem ser compartilhadas com as atividades do lactário, desde que satisfeitas as seguintes condições:

Existência de salas separadas para fogão, geladeira, micro-ondas e freezer; Existência de procedimentos escritos quanto a horários distintos de utilização.

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

6.1. Nutrição Enteral

A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que

apresentam ingestão controlada de nutrientes na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A terapia de nutrição enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

A Terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução n.º 503, de 27 de maio de 2021, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

1.

1.1. 6.1.1 Definições

Nutrição enteral: dieta especialmente elaborada para uso por sonda ou via oral. Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser:

Normal: Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó, nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes;

Especial: Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó, com proporções diferenciadas em sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais, tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica etc.;

Nutrição enteral em sistema aberto: A nutrição enteral que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à orientação do fabricante;

Nutrição enteral em sistema fechado: A nutrição enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para a conexão ao equipo de administração;

Suplemento nutricional: Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-proteico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser acrescidos ou não de suco de frutas ou gelatina líquida para melhorar sua palatabilidade, desde que aprovados pelo Contratante;

Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

Apresenta-se no quadro abaixo a capacidade dos postos de manipulação de dietas especializadas de acordo com a definição dos postos de serviços.

Quadro: Tabela de capacidades de produção dos postos de manipulação de dietas especializadas de acordo com os tipos de postos de serviços

	Capacidade de produção**
--	--------------------------

Posto de Serviço*	Fórmulas Lácteas	Fórmulas Enterais	Suplementos Oraís	Módulos
Posto básico diurno	1 a 150 litros	Até 100 litros	30 litros	0,5 litro
Posto I diurno	151 a 350 litros	De 101 a 350 litros	31 a 99 litros	1 litro
Posto II diurno	350 a 2.700 litros	350 a 2.700 litros	100 a 200 litros	1 a 2 litros
Posto básico noturno	1 a 150 litros	Até 50 litros	15 litros	0,5 litro
Posto I noturno	151 a 350 litros	51 a 150 litros	16 a 50 litros	1 litro

Posto II noturno	350 a 2.700 litros	150 a 1.200 litros	50 a 100 litros	1 a 2 litros
------------------	--------------------	--------------------	-----------------	--------------

* Para a definição do posto, será considerado o somatório da produção, em litros, de fórmulas lácteas infantis, dietas enterais, suplementos e módulos.

** Sugere-se a diluição dos módulos em pelo menos 50 mililitros de líquido.

1.

1.1. Lactário **Não se aplica**

O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado, ou com leite em pó integral, em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos e adoçantes:

Produtos farináceos à base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;

Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

Fórmulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;

Alimentação de lactentes com intolerância à lactose (fórmula infantil isenta de lactose à base de leite de vaca);

Alimentação de lactentes (quando necessário, evitar o leite de vaca); fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;

Alimentação de lactentes com diarreia severa (fórmula infantil semi-elementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja);

Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso; Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;

Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade); Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, os chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

1.

1.1.

1.1.1. Padrão de Qualidade

No processo de preparação das fórmulas infantis e da alimentação infantil, deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário:

1.

1.1.

1.1.1.

- a. 1.1.1.1. Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro, do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;
- b. 1.1.1.2. Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental e material, assim como a higienização na manipulação e no preparo, e a atenção na identificação e no transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS nº 5/2013) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlarem os perigos e os pontos de controle;
- c. 1.1.1.3. Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle (APCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;
- d. 1.1.1.4. É indispensável a presença de um nutricionista, exclusivo do lactário, responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

1. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS nº 5/2013, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir:

1.

1.1. Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)

Efetuar os reparos e as adaptações que se fizerem necessárias nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente;

Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS nº 5/2013;

Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e o preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

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

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

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

Realizar a limpeza e o esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério do Contratante;

Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;

Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término desta contratação, sem qualquer ônus para o Contratante;

Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;

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

Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;

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

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

Realizar as manutenções preventiva e corretiva, bem como a operacionalização dos equipamentos de propriedade do Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;

Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos profissionais da Contratada e do hospital;

Apresentar ao Contratante um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;

Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;

Garantir a observância das disposições contidas no Decreto Estadual n.º 48.138, de 07 de outubro de 2003, em especial no tocante à obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e à aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável;

Efetuar todas as manutenções, limpezas e reparos dos sistemas de exaustão e/ou ar-condicionado periodicamente, conforme recomendação dos fabricantes, caso os sistemas sejam para atendimento exclusivo das cozinhas e do refeitório;

Efetuar limpeza e higienização das caixas d'água, conforme Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, caso as mesmas sejam para atendimento exclusivo das dependências da cozinha;

Caso as cozinhas possuam Grupo Gerador Diesel e o mesmo for utilizado para atendimento exclusivo da cozinha e dependências, efetuar todas as manutenções, reparos e testes do Grupo Gerador conforme especificações do fabricante, incluindo o abastecimento de diesel quando necessário.

1.

1.1. Equipe de Trabalho

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

Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional por pelo menos outro do mesmo nível; ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previstona Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/2018;

Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;

Assegurar a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos na Resolução do CFN n.º 600/2018, e comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 3ª região SP-MS;

Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus profissionais;

Providenciar a imediata reposição de profissionais para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de profissionais completo, necessário à execução da presente contratação;

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

Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, de mudanças de riscos ocupacionais, e de retorno ao trabalho, nos termos da Norma Regulamentadora nº 7, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, fornecendo cópias sempre que solicitado;

Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, de mudanças de riscos ocupacionais, e de retorno ao trabalho, realizados nos termos da Norma Regulamentadora nº 7, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência;

Apresentar ao Contratante, quando exigido, os comprovantes de pagamento de salários, seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força desta contratação;

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

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

Manter os profissionais dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e Equipamentos de Proteção Individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;

Comprovar a entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos profissionais, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

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

Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio (biossegurança), apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos profissionais e a periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;

Responder pela disciplina de seus profissionais durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com profissionais do SND do Contratante;

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

Manter os nutricionistas clínicos seguindo as atribuições previstas na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/2018;

Assumir o ônus pelo recolhimento de seguro de acidente de trabalho para seus empregados;

Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus profissionais, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

Cumprir as posturas do município e as disposições legais, estaduais e federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto desta contratação;

Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

1.

1.1. Padrão de Alimentação

1.1.1. Cardápios

A Contratada deverá elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais completos, de dietas gerais e especiais, para pacientes adultos e de pediatria,

submetendo-os à apreciação do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;

Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia do Funcionário, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano-Novo, Festa Junina etc.), observados as características de atendimento, sem custos adicionais;

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

Apresentar, por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;

Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, em até 48 horas antes do preparo.

1.

1.1.

1.1.1. Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque.

Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;

Executar o controle de gêneros e produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, ao estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes na Portaria CVS nº 5/2013;

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

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

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

Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos que não sejam comumente utilizados na unidade, mas de hábito do paciente e necessários à sua recuperação, conforme solicitação do Contratante e sem ônus ao mesmo;

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

Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS nº 5/2013;

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

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

Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo; Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;

Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

1.

1.1.

1.1.1. Preparo e distribuição

Observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;

Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber à Portaria CVS nº 5 /2013;

Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo à temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;

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

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

Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;

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

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

Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver a suspeita de deterioração ou de contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

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

Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;

Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos. Salienta-se que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a Portaria CVS nº 5

/2013;

Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas na presente contratação através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo às disposições legais da Portaria CVS nº 5

/2013;

Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes estabelecidas na Portaria CVS nº 5/2013;

Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme Portaria CVS nº 5/2013;

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

Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os

procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, a Contratada deverá encaminhar as amostras imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante;

Realizar a análise de Swab das mãos e utensílios do profissional envolvido na manipulação dos alimentos, a fim de monitorar o ambiente de produção no controle de possíveis fontes de contaminação. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

Realizar a análise de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições, a fim de monitorar as possíveis fontes de contaminação. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados;

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

Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da unidade, conforme Portaria CVS nº 5/2013 e os Procedimentos Operacionais Padrão, de comum acordo com o SND do Contratante;

Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da unidade, contemplando as dietas gerais e especiais, as preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micronutrientes), e a tabela de substituições, devendo ser aprovado pela equipe de nutricionistas do Contratante;

Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos do Lactário/Nutrição Enteral, a ser adotado para preparação de fórmulas lácteas, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, nutrição enteral e suplementos, devendo ser aprovado pela equipe de nutricionistas do Contratante;

Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da unidade para o preparo das dietas, das formulações e enterais;

Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas e Manual do Lactário) ao SND do Contratante, dentro de no máximo 30 dias após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente à revisão e atualização anual dos mesmos;

Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) à disposição de eventuais consultas e disponibilizá-los ao Contratante, quando solicitado;

Sugere-se estabelecer a entrega da água mineral aos pacientes dentro da rotina de distribuição das refeições, devendo ocorrer no período diurno e/ou vespertino, e na ocorrência de internações e liberação de jejum, sempre que solicitado.

1.

1.1. Higienização

Atender ao que dispõe a Portaria CVS nº 5/2013, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos;

Manter a absoluta higiene no recebimento, no armazenamento, na manipulação, no preparo e na distribuição dos alimentos;

Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais na área destinada para esse fim;

Manter os utensílios, os equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados na entidade competente, quando exigido registro pela legislação;

Proceder à higienização e à desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e de boas práticas, fazendo uso de produtos de limpeza regularizados pela Anvisa, dando preferência a produtos e insumos com fórmulas biodegradáveis, evitando o uso de compostos ácidos e substituindo detergentes com alto teor de espuma. É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível, dar preferência a produtos que dispensam o uso de água;

Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

Recolher, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, os resíduos alimentares das dependências utilizadas (refeitório, copas, lactário), acondicionando-os em sacos plásticos de cor apropriada e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH)

/Comissão de Gerenciamento de Resíduos Sólidos de Saúde (CGRSS) da Unidade Hospitalar;

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

Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;

Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS n.º 9 /2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;

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

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

Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços desta contratação de alimentação hospitalar;

Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas etc.), dentro das normas sanitárias vigentes;

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

Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

1.

1.1. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

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

Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive, nas hipóteses em que forem exigidos pela respectiva legislação, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com o conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nos 1, 7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho;

Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), nas circunstâncias em que forem exigidos pela respectiva legislação, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

1.

1.1. Situações de Emergência

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

Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o Contratante.

1.

1.1. Suplementares

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou Gás Natural Veicular (GNV);

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

Fornecer, sempre que solicitado, documentos e estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações que possam instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;

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

Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante é reservado o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;

Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolve suas atividades, inclusive no refeitório;

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

Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução desta contratação, sem ônus para o Contratante;

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

Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais incidências previstas no edital. Os casos não previstos, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND do Contratante e da Contratada;

Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;

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

Recusar o atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de profissionais do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante (SND), solicitando sempre a identificação dos usuários;

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

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

Comprovar a regularidade em relação às obrigações previdenciárias da Lei Federal n.º 8.212

/1991 durante todo o período de execução do contrato. Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da fatura;

Encaminhar relatório de medição dos serviços prestados para análise do Contratante;

Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas;

Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, ao acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos.

1.

1.1. Responsabilidade Civil

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

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

1.

1.1. Boas práticas ambientais

As boas práticas ambientais envolvem a utilização de estratégias de uso racional dos recursos necessários à produção de refeições (alimentos, água e energia), de minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases) e resíduos sólidos. As estratégias adotadas são apresentadas a seguir:

1.

1.1.

1.1.1. O uso racional de água

Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício, e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais e atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto Estadual n.º 48.138, de 07 de outubro de 2003.

a. 1. Recomenda-se evitar as seguintes ações/attitudes:

Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual das mesmas;

Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;

Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;

Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;

Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;

Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;

Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.

b. 1. Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas devem seguir:

Desfolhar as verduras; separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;

Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;

Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para esse fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);

Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm; Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

Enxugar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);

Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

c. 1. Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;

Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;

Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento.

1.

1.1.

1.1.1. Controle de poluição sonora

Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade do Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel — dB (A) —

, conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

1.

1.1.

1.1.1. Controle de emissão de poluentes Deve-se seguir as seguintes medidas:

Utilizar, para transporte dos alimentos e das refeições, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;

Realizar manutenções periódicas (corretiva e preventiva) nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou de refeições.

1.

1.1.

1.1.1. Uso de produtos de limpeza/produtos biodegradáveis Deve-se observar as seguintes medidas:

Utilizar somente produtos regularizados pela Anvisa, mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

Utilizar os saneantes domissanitários na operacionalização dos serviços de acordo com a necessidade, observando a sua aplicação e respeitando a regra de menor toxicidade, garantindo

que sejam livres de corantes e que tenham drástica redução de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;

Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do artigo 44 da Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto Federal n.º 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução RDC nº 694, de 13 de maio de 2022, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;

Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixa concentração e baixo teor de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma;

É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível dar preferência aos produtos que dispensam o uso de água.

1.

1.1.

1.1.1. O uso racional de energia

A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviços deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual n.º 45.765, de 20 de abril de 2001.

Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

Desenvolver junto aos profissionais programas de racionalização do uso de energia;

Efetuar a manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e o mau funcionamento das instalações energizadas;

Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de gelo, chamas amareladas e fuligem nos recipientes podem ser sinal de mau funcionamento dos equipamentos;

Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

Todas as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências da Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade.

1.

1.1.

1.1.1. Minimização da geração de resíduos sólidos

Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável; e também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, entre outras.

1.

1.1.

1.1.1. Minimização de produção de resíduos alimentares

Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos. Para isso:

O nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos (desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas), reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;

Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

Obriga-se o nutricionista da Contratada a visitar o site <https://codeagro.agricultura.sp.gov.br>

/home, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";

As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

1.

1.1.

1.1.1. Encaminhamento dos resíduos sólidos gerados para reciclagem

Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final.

Materiais Recicláveis

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);

Sacos de lixo

Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

1.

1.1.

1.1.1. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão etc., conforme a Lei Estadual n.º 12.047, de 12 de setembro de 2005.

1.

1.1.

1.1.1. Reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos

Tendo em vista a Lei Estadual n.º 11.575, de 25 de novembro de 2003, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

1. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

1.

OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

O Contratante se responsabiliza por:

Indicar formalmente o gestor e/ou o fiscal para o acompanhamento da execução contratual;

Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;

Fornecer produtos lácteos e produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que a Contratada proceda à manipulação e/ou distribuição;

Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas; Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

Entregar à Contratada, quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas (se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;

Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada;

Fornecer à Contratada local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;

Disponibilizar para a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade;

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

O Contratante colocará à disposição da Contratada as instalações do serviço de nutrição.

1.

1.1. Fiscalização da Execução dos Serviços

Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, assegurando o cumprimento da execução do escopo contratado, cabendo, entre outros:

Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes e acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

Realizar a fiscalização das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas;

Fiscalizar a qualidade in natura dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também processos de preparações, que a juízo da fiscalização, poderão ser interrompidos, refeitos ou não aceitos, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

Verificar as condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

APÊNDICE 1 DA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS I

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS (PRONTOS)

Relação de gêneros e produtos alimentícios prontos, com sugestões para a composição dos cardápios.

Este documento tem por finalidade orientar a fiscalização no cumprimento dos per capita de alimentos prontos p consumo, que serão oferecidos a pacientes e acompanhantes. Assim, para a gramatura de cada refeição per ca constante neste Apêndice, consideram-se os alimentos prontos para o consumo.

Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

Desjejum – Pacientes e Acompanhantes		
Pães	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Un.	Semanal
Pão francês	50 g	5 x
Pão de forma	50 g	Quando prescrito
Bisnaga	50 g	2 x
Pão doce	50 g	Quando prescrito

Pão de centeio com fibras	50 g	Diária (diabéticos, laxante, hipocalórica, entre outras)
Matinais		
Misturas Lácteas	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	ML	Semanal
Leite com café	300 ml	Diário obrigatório
Leite puro	300 ml	Quando prescrito
Achocolatado	300 ml	Quando prescrito
Chá	300 ml	Quando prescrito
Café puro	300 ml	Quando prescrito

Recheio de Pães/Bolachas /Biscoitos		
Recheios	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Un.	Semanal
Margarina	10 g	3 x
Requeijão	20 g	2 x
Queijo muçarela	20 g	1 x
Queijo branco	20 g	1 x
Geleia	10 g	Quando prescrito
Frutas		
Frutas	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Mamão	150 g	Diário

Colação		
Variedades	Per Capita	Frequência
	ml	Semanal

Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

Desjejum – Pacientes e Acompanhantes		
Mingaus – sabores variados	300 ml	4 x
Vitamina com 03 frutas	300 ml	3 x
Suco com 02 frutas natural ou polpa de frutas	300 ml	1 x
Merenda – Pacientes		

Pães/Bolachas/Biscoitos	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Pão francês	50 g	1 x
Pão doce	50 g	1 x
Pão de forma	50 g	1 x
Bolo	50 g	2 x
Bolachas variadas	60 g	1 x
Biscoitos variados	60 g	1 x
Misturas Lácteas		

Misturas Lácteas	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	MI	Semanal
Leite com chocolate	300 ml	2 x
Chás	300 ml	2 x
Leite com café	300 ml	2 x
Leite com maracujá	300 ml	1 x
Iogurte	300 ml	1 x
Recheio dos Pães		
Recheios	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal

| | |

Margarina	10 g	3 x
Requeijão	20 g	2 x
Queijo muçarela	20 g	1 x
Queijo branco/presunto	20 g	1 x
Ceia Noturna		
Misturas Lácteas		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	MI	Semanal
Leite com café	300 ml	2 x
Achocolatado	300 ml	2 x
Chá	300 ml	2 x

Mingau	300 ml	1 x
--------	--------	-----

Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

Bolachas e Biscoitos		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Bolacha salgada	60 g	3 x
Bolacha doce	60 g	2 x
Bolacha recheada	60 g	2 x
Bolacha de água	60 g	Quando prescrito
Bolachas ou Biscoitos – Pacientes/Acompanhantes		

Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Bolacha doce Maria/Maisena	60 g	2 x
Bolacha sem sal (água)	60 g	2 x
Bolacha com sal	60 g	2 x
Biscoitos diversos	60 g	2 x
Mini pão francês	25 g	Diário obrigatório
Complementos		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	

Açúcar	10 g	3 x/dia e sempre que necessário
Geleia normal/geleia diet	20 g	3 x/dia e sempre que necessário
Laticínios/Frios – Pacientes/Acompanhantes		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Fatias	Semanal
Muçarela	20 g (fatia)	2 x
Prato	20 g (fatia)	2 x
Fresco	20 g (fatia)	2 x
Requeijão	20 g	2 x
Parmesão	10 g	2 x

Margarina	10 g	2 x
Mortadela	20 g (fatia)	1 x
Presunto	20 g (fatia)	1 x
Bebidas – Pacientes		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	ml	Semanal
Leite in natura	300 ml	Diário obrigatório
Café com leite	300 ml	Diário obrigatório
Achocolatado	300 ml	Diário obrigatório
Chá sabores diversos	300 ml	Diário alternados

Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

--

Bebidas – Pacientes			
Iogurte	300 ml	Diário alternados	
Mingaus	300 ml	Diário obrigatório	
Vitaminas	300 ml	Diário obrigatório	
Suco natural – sabores diversos	300 ml	Diário obrigatório	
Suco de frutas concentrado	300 ml	Diário obrigatório	
Café puro	300 ml	Quando prescrito	
Xarope de groselha	Preparo	Quando prescrito	
Carnes Bovinas – Pacientes/Acompanhantes			

Tipos de Corte	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Coxão mole ou patinho	Bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife a pizzaiolo, em iscas, em cubos, moída, panquecas ou preparações como stroganoff e outras com molho branco etc.	140 g	1 x
Coxão duro	Bife à rolê	140 g	1 x
Coxão duro	Bife de caçarola	140 g	1 x
Cupim	Assado	160 g	1 x
Coxão duro ou lagarto	Carne assada com ou sem recheio	140 g	1 x
Acém	Sopas	120 g	2 x
Linguiça			

	Espetos em geral	140 g	1 x
Coxão mole ou patinho			
Costela bovina	Refogada/assada	300 g	1 x/mês
Carne seca/charque	Refogada	150 g	1 x/mês
Bisteca suína	Grelhada/assada	150 g	2 x/mês
Copa lombo	Grelhado/assado /em cubos/em iscas etc.	160 g	2 x/mês
Pernil	Assado	300 g	2 x/ano
Fígado	Grelhado	120 g	*****
Feijoada	*****	-	1 - 2 x/mês

Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

Aves – Pacientes/Acompanhantes			
Tipos de Corte	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Coxa e sobrecoxa com osso	Assada, refogada, a passarinho etc.	300 g	1 x
Coxa e sobrecoxa sem osso	Assada, grelhada etc.	200 g	1 x
Peito de frango sem osso	Milanesa, grelhado, iscas, pizzaiolo, fricassê, cubos, parmegiana, assado, panquecas, estrogonofe, recheios etc.	140 g	2 x
Peru	Assado	300 g	2 x/ano

Peixes – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Cação em postas	Assado, grelhado, ao molho, em iscas, cubos etc.	200 g	1 x
Filé de merluza	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150 g	1 x
Filé de pescada branca	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150 g	1 x

Embutidos – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Hambúrguer bovino	Assado, grelhado, à parmegiana, a pizzaiolo, acebolado etc.	110 g	1 x
Hambúrguer de frango	Assado, grelhado, à parmegiana, a pizzaiolo, acebolado etc.	110 g	1 x

Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

Embutidos – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal

Linguiça toscana	Assada, grelhada, espeto etc.	190 g	1 x
Linguiça de frango	Assada, grelhada, espeto ao molho etc.	110 g	1 x
Salsicha	Ao molho, americana, acebolada etc.	100 g	1 x
Almôndegas de frango/ bovinas	Ao molho /gratinada etc.	120 g	1 x/mês
Steak de frango	À parmegiana, assado	100 g	
Toucinho defumado	Preparações diversas	*****	
Ovos – Pacientes/Acompanhantes			

Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Unidades	
Ovo branco grande	Pochê, omelete, cozido etc.	2 un	2 unidades
Ovo branco médio	Preparações diversas	*****	*****
Saladas/Guarnições – Pacientes/Acompanhantes1			
Variações		Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
Cruas/Cozidas		Gramas	Semanal
Acelga		120 g	1 x
Agrião		60 g	3 x
Alface crespa		60 g	3 x
Alface lisa		60 g	3 x

Almeirão	150 g	1 x
Catalonha	100 g	1 x
Mostarda	100 g	1 x
Repolho (roxo ou branco)	100 g	1 x
Rúcula	60 g	1 x
Brócolis	120 g	1 x
Couve-flor	120 g	1 x
Couve manteiga	100 g	1 x
Escarola	150 g	3 x

Espinafre	100 g	1 x
Rabanete	50 g	1 x
Pepino comum	120 g	1 x
Tomate salada	150 g	3 x
Beterraba	140 g	1 x

Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

Guarnições – Pacientes/Acompanhantes		
Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Batata (sauté, palha, chips, frita, purê, gratinada entre outros)	180 g	3 x
Berinjela à milanesa, à dorê, à parmegiana, cozida, gratinada etc.	150 g	1 x

Brócolis ao alho e óleo, molho branco etc.	120 g	1 x
Cenoura vichy, legumes mistos, sauté, maionese etc.	175 g	1 x
Couve-flor gratinada, à milanesa, sauté, molho branco etc.	120 g	1 x
Abóbora amarela/sauté, doces etc.	150 g	1 x
Abobrinha brasileira/sauté, com queijo, gratinada	120 g	1 x
Abobrinha italiana à dorê, legumes mistos, saladas, refogada etc.	140 g	1 x
Quiabo em salada, sauté etc.	120 g	1 x
Chuchu sauté, gratinado, com molho branco etc.	165 g	5 x/Preparo
Vagem sauté, legumes mistos, maionese etc.	120 g	1 x
Pimentão recheado, arroz à grega, peixes etc.	120 g	1 x

Guarnições Diversas – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Fubá de milho	Polenta ao sugo, bolonhesa, frita, cremosa etc.	100 g	3 x
Farinha de mandioca	Farofas variadas, pirão de peixe etc.	80g	1 x
Farinha de milho	Cuscuz, farofa, virados etc.	80 g	1 x
Milho verde	Creme de milho	120 g	1 x
Espinafre	Creme de espinafre	120 g	1 x
Farinha de trigo	Bolinhas, croquetes, bolos etc.	100 g	1 quinzena

Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

Frutas – Pacientes/Acompanhantes		
2		
Variações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Semanal
Unidades/Fatias Cruas /Cozidas/Doces	Gramas /Unidade	
	Fatias/Cubos	
Abacate	150 g	2 x
Abacaxi (corte longitudinal) de 1ª qualidade	150 g	2 x
Pera nacional/estrangeira	1 un	2 x
Maçã nacional	1 un	3 x

Goiaba	1 un	1 x
Banana maçã	2 un	2 – 3 x
Banana nanica	1 un	6 x
Banana prata	1 un	2 – 3 x
Caqui (120g)	1 un	1 x
Laranja pera de 1ª qualidade	1 un	6 x
Limão-taiti	Preparo	1 x
Manga	1 un	1 x
Mamão formosa	150 g	2 x
Melancia	320 g	1 x
Melão	250 g	1 x
Uva	200 g	1 x

Tangerina cravo	1 un	1 x
Tangerina murcot	1 un	1 x
Tangerina pokan etc.	1 un	1 x

Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

Doces – Pacientes /Acompanhantes			
Variações	Gramas/Unidade	Gramas/Unidade	Frequência
	Per Capita	Per Capita de Alimento Pronto	Semanal
	Crus		
Goiabada	*****	50 g	2 x

Marmelada	*****	50 g	2 x
Gelatinas sabores variados etc.	20 g	100- 110 g	2 – 3 x
Pó para pudim – sabores variados	20 g	100 – 110 g	2 x
Brigadeiro	*****	60 g	3 x
Beijinho	*****	60 g	1 x
Bolo simples	*****	80 – 100 g	1 x
Canjica	*****	300 g	1 x/quinzenal
Sagu	20 g	100- 110 g	1 x/mês
Arroz doce	*****	100 g	2 x
Doce de abóbora cremoso	*****	100-110 g	2 x/quinzenal
	*****	100 – 110 g	1 x

Doce de banana cremoso			
Banana em calda com canela	*****	100 -110 g	1 x
Pavê sabores variados	*****	100- 110 g	2 x
Rocambole recheado com doce de leite	60 g	100 – 110 g	1 x
Sorvete de massa	*****	100 – 110 g	1 x/quinzenal
Manjar branco com calda de ameixa	*****	100 – 110 g	2 x
Mousse – sabores diversos	*****	100 – 110 g	1 x
Torteleta de frutas	*****	01 un	1 x/quinzenal
Bolo confeitado	*****	80 – 100 g	1 x/ quinzenal

Romeu e Julieta	*****	80-100 g	1 x/mês
Leguminosas/Cereal			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	
Arroz	Cozido, risoto, grega, doce etc.	100 g	Diário, obrigatório
Feijão preto	Cozido, feijoada, tutu etc.	50 g	2 x mês
Feijão carioca	Cozido, sopa, tutu etc.	50 g	2 x/ dia obrigatório
Feijão rosinha	Cozido, sopa, tutu etc.	50 g	2 x/ dia
Feijão rosinha	Cozido, sopa, tutu etc.	50 g	2 x/ dia

Feijão branco	Cozido, dobradinha, saladas, sopa etc.	50 g	1 x/semana
---------------	--	------	------------

Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

Leguminosas/Cereal			
Feijão fradinho	Saladas etc.	50 g	1 x/semana
Ervilha	Sopas, cremes etc.	50 g	1 x/semana
Grão-de-bico	Sopas, saladas etc.	50 g	1 x/semana
Feculentos			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal

Batata comum	Sauté, palha, chips, frita, purês, sopa gratinada entre outros	180 g	3 x
Batata doce amarela /roxa	Frita, sauté, assada, purê, doce	160 g	3 x
Cará	Purês, sopa etc.	120 g	1 x/quinzenal
Inhame	Purês, sopa etc.	120 g	3 x
Mandioca	Purê, frita, sauté em preparações diversas etc.	160 g	1 x
Mandioquinha	Purê, sauté, sopa etc.	140 g	2 x

Temperos Diversos		
	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência

Variações	Gramas	Semanal
Cebola	20 g	2 x/dia
Alho nacional	05 g	2 x/dia
Pimenta verde	Preparo	Preparo
Louro seco	Preparo	Preparo
Orégano seco	Preparo	Preparo
Caldo de galinha	Preparo	Preparo
Caldo de carne	Preparo	Preparo
Sal refinado	08 g	2 x/dia

Óleo de soja	30 ml	Preparo
Extrato de tomate	Preparo	*****
Sal sachê	1 un	3 x/dia
Vinagre	10 ml	2 x/dia
Diversos		
Variações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	
Açúcar	10g	3 x/dia e sempre que necessário
Chocolate em pó	Preparo	Conforme cardápio
Café torrado e moído	10 g	3 x/dia obrigatório
Canela em pó	Preparações diversas	Sempre que necessário
Canela em rama	Preparações diversas	*****

Cravo da índia	Preparo	Sempre que necessário
Fermento biológico	Preparações diversas	*****
Fermento em pó	Preparações diversas	*****
Coco ralado	Preparações diversas	*****
Mel	Preparo	*****

Fonte: Documento expedido pela Comissão Técnica de Nutricionistas da Coordenadoria de Serviços de Saúde – Data: 04 /2018. Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS II

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS – CADTERC – VOLUME 09 **– Data base:**

Junho/2023, Versão 01: Agosto/2023

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

A prestação de serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados consiste em refeição elaborada, porcionada e distribuída nas dependências do Contratante, contemplando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico- sanitárias adequadas, conforme disposto na Portaria CVS n.º 5/2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

Para a prestação desses serviços, ficam sob a responsabilidade da Contratada a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos (fornecimento ou adequação), os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológicas dos alimentos, análise de potabilidade da água e o controle integrado de pragas), a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), os materiais descartáveis, assim como todo o material necessário para a distribuição das refeições. A prestação desses serviços pela Contratada contempla, ainda, as manutenções preventivas e corretivas das instalações e dos equipamentos.

1. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos servidores e empregados, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos.

1.

1.1. Local de prestação dos serviços

- 1.
 - 1.1.
 - 1.1.1. **Informações do local onde serão prestados os serviços**

UNIDADE 1
Hospital Santa Tereza de Ribeirão Preto
ENDEREÇO
Avenida Adelmo Perdizza, 495 - Residencial Florida, Ribeirão Preto - SP, 14026-390

1.
- 1.1. Estimativa de consumo

1.
- 1.1.
- 1.1.1. *Estimativa diária e mensal por tipo de refeição*

Unidade			
DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MÉDIA DIÁRIA	QUANTIDADE MÉDIA MENSAL
2ª a 6ª feira			
Desjejum	Refeição	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA
Almoço	Refeição	60	1320
Jantar	Refeição	45	990
Lanche centro cirúrgico	Refeição	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA
Sábado e domingo			

Desjejum	Refeição	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA
Almoço	Refeição	45	360
Jantar	Refeição	45	360
Lanche centro cirúrgico	Refeição	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA

1.

1.1. Horários de distribuição das refeições diárias por unidade

Unidade	
REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	<i>NÃO SE APLICA</i>
Almoço	das 11:30h às 13:30h
Jantar	das 19h às 21h
Lanche centro cirúrgico	<i>NÃO SE APLICA</i>

1.

1.1. Descrição das atividades

A Contratada deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviços que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante.

A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

A programação das atividades de nutrição e alimentação;

A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) prevendo substituições e observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998 - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios Padronizados com Respetivos Consumos *Per Capita* e Frequência de Utilização;

A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento dos mesmos;

A programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições; O pré-preparo e a cocção dos alimentos;

O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;

A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;

A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

Afixação, em local visível, do cardápio do dia e das preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar.

1. CARDÁPIOS

1.1. A composição das refeições diárias segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com o Decreto Estadual nº 43.339/1998 e o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998:

Modelo de composição do cardápio

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM <u>NÃO SE APLICA</u>	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado e outros); Pão (francês, forma, bisnaga e outros) com margarina ou geleia ou requeijão.
ALMOÇO E JANTAR	Arroz; Feijão ou leguminosas; Carne bovina, suína, aves, peixes, etc.; Segunda opção do prato principal; Guarnição - à base de legumes ou vegetais folhosos; Salada: tomate ou alface ou beterraba; Sobremesa: fruta alternada com doce; Suco artificial; Mini pão.

LANCHE PARA O CENTRO CIRÚRGICO	Lanche de pão com frios; Suco de fruta pronto para beber em embalagem 200 ml; e Fruta.
--------------------------------	--

1.

1.1. Justifica-se a utilização da refeição “lanche para centro cirúrgico” em Unidades Hospitalares com centro cirúrgico que realizam cirurgias de grande porte e complexidade, sendo esse um setor restrito.

1.2. Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos *per capita* e a frequência de utilização, constante no Anexo I da Resolução SAMSP - 16/1998;

Os componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na Resolução SAMSP - 16/1998.

Modelo de cardápio diário básico padrão;

As dietas especiais deverão ser atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho e autorização do nutricionista do Contratante, sem custos adicionais;

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum;

Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, tais como: Dia do Funcionário Público, Páscoa, Natal, Ano Novo etc.;

Caberá à Contratada definir a forma de preparo, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;

Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela Contratada, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;

Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Contratada, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao Contratante e este as aceite.

1.

1.1. Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:

Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;

Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente as refogue;

Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

1. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

1.1. As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, principalmente no tocante ao controle de temperatura.

1.2. A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca e/ou pratos de vidro para refeição e salada, cubas de porcelana e/ou plásticas para sopa e outros, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema *self-service*, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela

Contratada. O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados da Contratada.

1.3. Almoço e jantar

1.3.1. O porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:

As saladas, a sopa, o arroz, e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;

Quanto à proteína do dia, será disposto nos balcões térmicos duas variedades (a primeira intitulada como prato principal e a segunda como opção do prato principal), porém o servidor fará a escolha apenas de uma das proteínas ofertadas. Ressalta-se que o cardápio referente à segunda opção do prato principal poderá ser à base de ovo ou outras preparações, se a Contratada desejar;

Suco artificial deverá ser fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com a capacidade de 250 ml para o serviço de *self-service*.

1.

1.1.

Quanto à sobremesa:

A fruta deverá ser higienizada antes de ser fornecida e acondicionada em embalagem plástica individual;

O doce, quando cremoso, a gelatina ou o pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com capacidade de 100 ml;

O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS nº 5/2013:

A Contratada deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em *display* apropriado;

A Contratada deverá manter jogos americanos e galheteiro com sal e palito nas mesas. Recomenda-se que sejam disponibilizados sachês de sal e palitos de dente embalados individualmente;

A Contratada deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo o vinagrete um deles. Deverão ser disponibilizados, também, demais temperos, como azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada fina;

No final da refeição, deverá ser fornecido café sem açúcar, acondicionado em garrafa térmica e em copo descartável de 50 ml, com disponibilidade de sachês de açúcar ou adoçante.

4.4 Lanche do Centro Cirúrgico

A fruta e o sanduíche deverão ser devidamente acondicionados em saquinhos individualizados e todos os itens dispostos em bandejas ou caixas apropriadas, acompanhados de talheres apropriados, quando for o caso.

1. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

1.

1.1. Gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo

1.

1.1.

Gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo

1.

1.1.

1.1.1. Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço deverão ser de qualidade comprovada;

1.1.2. Para a utilização dos gêneros e dos produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Decreto Estadual nº 12.486 /1978, e na Portaria CVS nº 5/2013.

1.

1.1. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios

- 1.1.1. Os gêneros e os materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados, obedecendo à Portaria CVS nº 5/2013;
- 1.1.2. O estoque mínimo de gêneros e de materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição e em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

1.

1.1. Preparo da alimentação

- 1.1.1. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela Portaria CVS nº 5/2013;
- 1.1.2. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição;
- 1.1.3. Os vegetais consumidos crus deverão ser, obrigatoriamente, sanitizados com produtos desinfetantes para uso em alimentos regularizados na ANVISA e devem atender às instruções recomendadas pelo fabricante, sendo conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a Portaria CVS nº 5/2013;
- 1.1.4. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico, e mantidos em temperaturas adequadas;
- 1.1.5. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada;
- 1.1.6. Todas as refeições deverão ser submetidas ao Contratante para degustação, devendo a Contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

1.

1.1. Distribuição das refeições

- 1.1.1. A distribuição das refeições será de responsabilidade da Contratada, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, a temperatura e a apresentação das porções;
- 1.1.2. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;
- 1.1.3. Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;
- 1.1.4. Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor calórico.

1.2. Controle de segurança alimentar

- 1.2.1. *Controle microbiológico dos alimentos.*

Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras das preparações, incluindo as de dietas especiais, se houver, e mantê-las sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante.

1.

1.1.

1.1.1. *Análise de Potabilidade de água*

Para a análise de potabilidade de água, deverá ser realizada a coleta de amostras de pontos principais da cozinha, sendo encaminhadas para análise semestralmente, ou sempre que necessário, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante.

1.

1.1.

1.1.1. *Controle integrado de pragas e vetores*

O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS n.º 9/2000. A prescrição é de que a aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, podendo ser utilizados somente produtos registrados no Ministério da Saúde.

1.

1.1. **Higiene**

A garantia da segurança dos alimentos sobre as condições higiênicas e as práticas de preparo e manipulação dos alimentos são indispensáveis para evitar a contaminação das refeições que serão servidas, devendo atentar-se para as seguintes questões:

1.

1.1.

1.1.1. A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Contratada e deverá ser executada observadas as normas da Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada;

1.1.2. Os profissionais deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia, de acordo com a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, publicada pela ANVISA, para o cumprimento das regras da Resolução n.º 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

1.1.3. Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pela Contratada quantas vezes se fizerem necessárias, devendo ser acondicionados em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pelo Contratante para o destino final;

1.1.4. Os vasilhames e caixotes pertencentes à Contratada deverão estar dispostos em local estabelecido pelo Contratante para tal fim;

1.1.5. A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela Contratada, é de sua responsabilidade.

1.2. **Instalações e equipamentos**

1.2.1. O Contratante colocará à disposição da Contratada as instalações do serviço de nutrição;

1.2.2. As adaptações/complementações que se fizerem necessárias na área física e nos equipamentos serão de responsabilidade da Contratada, às suas expensas, com a prévia anuência do Contratante. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela Contratada;

1.2.3. As manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas serão de inteira responsabilidade da Contratada e deverão ser realizadas sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança;

1.2.4. A produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e a manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apoio representam risco significativo de contaminação. Recomenda-se o uso de utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos;

1.

1.1.

1.1.1. Efetuar todas as manutenções, limpezas e reparos dos sistemas de exaustão e/ou ar- condicionado periodicamente, conforme recomendação dos fabricantes, caso os sistemas sejam para atendimento exclusivo das cozinhas e do refeitório;

1.1.2. Efetuar limpeza e higienização das caixas d'água, conforme Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, caso as mesmas sejam para atendimento exclusivo das dependências da cozinha;

1.1.3. Caso as cozinhas possuam Grupo Gerador Diesel e o mesmo for utilizado para atendimento exclusivo da cozinha e dependências, efetuar todas as manutenções, reparos e testes do Grupo Gerador conforme especificações do fabricante, incluindo o abastecimento de diesel quando necessário.

1.2. Quadro de pessoal

1.2.1. A Contratada deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente às obrigações contratuais assumidas;

1.2.2. A Contratada deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um nutricionista responsável técnico (RT), devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;

1.2.3. A Contratada deverá cuidar para que as normas e os regulamentos internos do Contratante sejam respeitados;

1.2.4. O controle de saúde dos empregados da Contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas a exames médicos, é de responsabilidade da Contratada;

1.2.5. Os empregados da Contratada deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos durante o trabalho;

1.2.6. Os empregados da Contratada deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, sendo sua presença limitada aos seus horários de trabalho;

1.2.7. Os uniformes devem ser fornecidos pela Contratada, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente, rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar, assim como os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), complementando o conjunto de uniforme/funcionário para a devida execução dos serviços.

1.2.8. A escala de serviço mensal dos empregados da Contratada deverá ser afixada no recinto do Contratante, especificando todas as categorias com nome e respectivos horários e função.

1. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

1.1. A Contratada deve cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, deve elaborar e cumprir o Manual de Boas Práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados, atendendo ao regulamento da Portaria n.º 2.619/2011 da

Secretaria Municipal da Saúde de São Paulo (SMS) quando aplicável, alterada pela Portaria nº 902/2019 (SMS), da Portaria CVS n.º 5/2013, e a legislação pertinente, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados no Anexo X;

1.2. A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

1.

- 1.1. Executar o serviço objeto do contrato utilizando as instalações, equipamentos, móveis, etc. do Contratante;
- 1.2. Complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do Contratante, podendo retirá-los ao término do contrato;
- 1.3. Efetuar, às suas expensas, as adaptações que se façam necessárias nas dependências do Contratante, mediante prévia e expressa autorização;
- 1.4. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e os equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- 1.5. Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como pela manutenção das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço;
- 1.6. Executar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço;
- 1.7. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados nas redes de esgoto vinculadas à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
- 1.8. Os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes ao Contratante e disponibilizados à Contratada deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em condições de uso;
- 1.9. Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos gerais e da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;
- 1.10. Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- 1.11. Arcar com as despesas de gás e telefone utilizados na execução do serviço;
- 1.12. Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;
- 1.13. Manter profissional responsável técnico pelo serviço objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o, em seus impedimentos, por outro de mesmo nível ou superior, mediante prévia aprovação do Contratante;
- 1.14. Registrar seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;
- 1.15. Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- 1.16. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido nem retornar às instalações do Contratante;
- 1.17. Atender, de imediato, às solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;
- 1.18. Realizar os exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado;

1.

- 1.1. Manter o perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função;
- 1.2. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs);
- 1.3. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;
- 1.4. Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho;
- 1.5. Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências;
- 1.6. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da Contratada;
- 1.7. Submeter os cardápios ao nutricionista do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação;
- 1.8. A Contratada somente poderá alterar os cardápios já aprovados mediante justificativas e autorização do Contratante;
- 1.9. Afixar semanalmente cardápio diário completo nas dependências da unidade;
- 1.10. Elaborar o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria n.º 1.428/1993, do Ministério da Saúde, que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos", e a Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato;
- 1.11. Estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);
- 1.12. Utilizar os gêneros e os produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- 1.13. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- 1.14. Programar os horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, assim como os materiais, de forma a não interferir na rotina da unidade;
- 1.15. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente (CVS n.º 5/2013);
- 1.16. Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização. Ressalta-se que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 1.17. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante pré-preparo e preparo final;
- 1.18. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis. Ressalta-se que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

1.

- 1.1. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;
- 1.2. Observar a aceitação das preparações servidas e, no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;
- 1.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;
- 1.4. Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo à higienização dos mesmos na área destinada para esse fim;
- 1.5. Manter utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 1.6. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 1.7. Proceder à higienização dos refeitórios (mesas e bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;
- 1.8. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;
- 1.9. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos órgãos competentes e qualidade comprovada;
- 1.10. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados o regulamento interno do Contratante referente às normas de segurança;
- 1.11. Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;
- 1.12. Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- 1.13. Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive, nas hipóteses em que forem exigidos pela respectiva legislação, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com o conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nos 1, 7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho;
- 1.14. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados aos seus empregados na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

1.

- 1.1. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;
- 1.2. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação;
- 1.3. Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou a gás natural veicular (GNV);
- 1.4. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às expensas da Contratada, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;
- 1.5. Realizar, para fins de recebimento, o controle diário do serviço efetivamente prestado;
- 1.6. Emitir a fatura/nota fiscal de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;
- 1.7. A fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exoneram nem diminuem a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;
- 1.8. Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), nas circunstâncias em que forem exigidos pela respectiva legislação, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;
- 1.9. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados;
- 1.10. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos;
- 1.11. A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;
- 1.12. A Contratada deverá realizar o controle de desperdício, proposto como modelo nos Anexos II e III deste Termo, com a finalidade de mensurar e evitar o desperdício de alimentos;
- 1.13. Na elaboração dos cardápios, deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo respeito a restrições religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;
- 1.14. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênicosanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico;
- 1.15. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente, de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento;
- 1.16. As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados, lacrados e sob refrigeração por um prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;

1.
 - 1.1. Deverá ser efetuado o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, assim como a análise da água a ser utilizada e/ou consumida no preparo das refeições, com a finalidade de encaminhar as amostras a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;
 - 1.2. Durante a execução do serviço, a Contratada deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento da temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado, com base na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013;
 - 1.3. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a Contratada deverá elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação e os formulários que compreendem as orientações para o Procedimento Operacional Padrão (POP), ambos relacionados à unidade na qual será executado o serviço, que ficarão disponibilizados para consulta pelos seus profissionais e pelos agentes responsáveis pela fiscalização sanitária, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados no Anexo IV.

1. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

O Contratante responsabiliza-se por:

1.
 - 1.1. Indicar os gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços objeto do contrato;
 - 1.2. Disponibilizar à Contratada as dependências e os equipamentos existentes para execução do serviço, objeto do contrato;
 - 1.3. Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados;
 - 1.4. Autorizar a Contratada, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;
 - 1.5. Arcar com as despesas de consumo de água e de energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada.

1. FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

1.
 - 1.1. Fiscalizar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
 - 1.2. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;
 - 1.3. Controlar diariamente a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela Contratada;

- 1.4. Manter o registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas;
- 1.5. Comunicar por escrito à Contratada qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 1.6. Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

1.
 - 1.1. Emitir mensalmente o documento de controle de quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;
 - 1.2. Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas;
 - 1.3. Os designados pelo Contratante como responsáveis pela fiscalização terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da Contratada, devendo:
 - a. 1.3.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
 - b. 1.3.2. Verificar as condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos e utensílios;
 - 1.4. A fiscalização do serviço pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;
 - 1.5. Aplicar as sanções previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

1. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS ESPECÍFICAS

As boas práticas ambientais envolvem a utilização de estratégias de uso racional dos recursos necessários à produção de refeições, como alimentos, água e energia, e de minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais, que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases) e resíduos sólidos. A Contratada deverá adotar as seguintes estratégias:

1.
 - 1.1. **Uso racional de água**

Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais, atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto Estadual n.º 48.138, de 07 de outubro de 2003.
 - 1.1.1. **Recomenda-se evitar as seguintes ações/attitudes:**

Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual dos mesmos;

Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;

Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;

Limpar aves, carnes, peixes e outros, com a torneira aberta durante todo o processo;

Encher os vasilhames (bacias, panelas e caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;

Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;

Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.

1.

1.1.

b. 1.1.1. Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas, devem seguir:

Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. No caso das verduras, iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;

Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;

Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para este fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0- 2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);

Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm; Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

Enxaguar em cuba específica ou em monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);

Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

1.

1.1.

c. 1.1.1. Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água

Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;

Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;

Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária, administrando o tempo para efetuar o procedimento.

1.

1.1. Controle de poluição sonora

Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade do Selo Ruído como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel — dB (A) —, conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permitem atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

1.

1.1. Controle de emissão de poluentes

Encontra-se neste objeto as seguintes medidas:

Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;

Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (manutenções corretivas e preventivas).

1.

1.1. Uso de Produtos de Limpeza/Produtos Biodegradáveis

Deve-se observar as seguintes medidas:

Utilizar somente produtos regularizados pela ANVISA, mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

Utilizar os saneantes domissanitários de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. A aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxicidade, se é livre de corantes, e a redução drástica de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;

Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por eles realizadas;

Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do artigo 44 da Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto Federal n.º 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução RDC nº 694, de 13 de maio de 2022, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;

Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teor de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma;

É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível dar preferência aos produtos que dispensam o uso de água.

1.

1.1. Uso racional de energia

A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviço deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual n.º 45.765

/2001. Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, como:

Desenvolver junto aos empregados programas de racionalização do uso de energia;

Efetuar manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento das instalações energizadas;

Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos;

Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

Todas as instalações (elétrica, de gás, vapor, etc.) realizadas nas dependências utilizadas pela Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade.

1.

1.1. Minimização da geração de resíduos sólidos

Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e o seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável, e também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, dentre outras. Ressalta-se que:

Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos;

O nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;

Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

Obriga-se o nutricionista da Contratada a visitar o site <https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/home>, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";

As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

1.

1.1. Encaminhamento dos resíduos sólidos gerados para reciclagem

Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos Sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final.

Materiais Recicláveis

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);

Sacos de lixo

Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

1.

1.1. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão etc., conforme a Lei Estadual n.º 12.047, de 12 de setembro de 2005.

1.

1.1. Reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos

Tendo em vista a Lei Estadual n.º 11.575, de 25 de novembro de 2003, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

1. SUGESTÕES PARA A COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS**a. 1. Carnes**

Relação de carnes para substituição de cardápios

PREPARAÇÕES	CARNES
Bife à milanesa	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife à parmegiana	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife à rolê	Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho
Bife de caçarola	Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho
Bife grelhado	Alcatra
Carne assada	Coxão duro e pernil suíno
Carne para preparações como estrogonofe e outras com molho branco	Alcatra ou frango
Espetos em geral	Coxão mole, alcatra, patinho ou linguiça

Filé de frango grelhado (sem osso e pele) à parmegiana	Frango desossado
Filé de peixe grelhado com molho	Pescada, merluza ou cação
Frango a passarinho	Frango picado
Frango assado	Coxa ou sobrecoxa
Hambúrguer e almôndegas	Coxão mole ou patinho
Linguiça	Porco/mista
Lasanha à bolonhesa	Coxão mole ou patinho

NOTA: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões apresentadas.

b. 1. Saladas - Legumes/leguminosas

Abóbora Abobrinha Batata Batata-doce Berinjela Cará Cenoura Chuchu

Feijão

branco

Feijão

fradinho

Grão-de-

bico

Lentilha

Mandioca Mandioquinha Milho-verde Pepino Pimentão Quiabo Tomate Vagem

Entre outros.

NOTA: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

c. 1. **Guarnição**

Abobrinha à dorê

Batata (sauté, palha,
chips e frita) Berinjela à
milanesa

Brócolis
alho e óleo
Cenoura
vichy

Couve-manteiga refogada

Couve-flor com
molho branco Creme
de milho

Espinafre ao
alho e óleo Farofa
de cenoura/passas
Mandioca frita

Panaché
de legumes
Polenta

Purê de batatas

Purê de batatas
/abóbora madura Purê de
batatas/cenoura
Espaguete com orégano
Talharim ao alho e óleo

Torta de espinafre com
requeijão Vagem à juliana

Entre outros.

NOTA: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

d. 1. Sobremesas - frutas

Abacate Pera Maçã Goiaba Banana Caqui

Laranja
Pera/Bahia
Mamão

Melancia Melão

Salada

de frutas

Uva

Entre outros.

NOTA: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

e. 1. **Sobremesas - doces**

Arroz doce

Doce de abóbora cremoso

Manjar branco com calda
e ameixa Mousse

Pavê Pudim

Rocambole recheado com
doce de leite Romeu e Julieta

Sorvete de
massa

Tartelete

de frutas

Brigadeiro

Beijinho

Gelatina Entre outros.

*NOTA: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões
fornecidas.*

APÊNDICE 1 DA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS II

Relação dE gêneros e produtos alimentícios de que trata o art. 1º do Decreto Estadual n.º 43.339, de 21 de julho de 1998, e a Resolução SAMSP 16/1998

A gramatura do alimento limpo in natura refere-se ao peso do alimento antes da cocção e após o pré- preparo. Esta informação visa orientar a padronização do per capita a ser considerado antes da realização do seu cozimento.

Relação de gêneros e produtos alimentícios

Código do item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3705-2	Abacate de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3706-0						
3707-9						
3708-7						
16066-0						
3685-4						

3686-2	Abacaxi, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3720-6	Abóbora, madura, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	169 g	735 g
15272-2						
15274-9						
3682-0	Abobrinha brasileira, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3681-1	Abobrinha italiana, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3731-1	Acelga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	146 g	635 g

3545-9	Açúcar refinado, conforme NTA 53	kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
		kg	—	preparo	-	1.236 g
3727-3	Agrião, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	89 g	1.161 g
3702-8	Alface crespa, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3701-0	Alface lisa, de 1ª Qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3740-0 16821-1	Alho nacional /estrangeiro de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	5 g	2 x dia	6,4 g	389 g
3690-0	Almeirão, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	2 x semana	66 g	574 g

Relação de gêneros e produtos alimentícios

--	--	--	--	--	--	--

Código do Item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto in Natura (3)
3989-6	Arroz, polido, longo, fino, tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 269/1988	kg	100 g	2 x dia	104 g	6.327 g
3990-0						
11014-0						
11015-9						
3697-8	Banana nanica, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
3737-0	Batata comum, lisa, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	3 x semana	183 g	2.388 g

3688-9	Batata doce amarela, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	130 g	1 x semana	160 g	696 g
3691-9	Berinjela, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	114 g	496 g
3736-2	Beterraba, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x semana	135 g	587 g
3725-7	Brócolis de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	150 g	1 x semana	229 g	996 g
01-9	Café torrado e moído, conforme NTA 44	kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
3559-9	Caldo de carne, conforme NTA 70	kg	—	preparo	-	10,3 g
3560-2	Caldo de galinha, conforme NTA 70	kg	—	preparo	-	10,3 g
6358-4		kg	—	preparo	-	1 g

	Canela em pó, conforme NTA 70					
6359-2	Canela em rama, conforme NTA 70	kg	—	preparo		1 g
3687-0	Caqui, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3714-1	Cará, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1x quinzena	123 g	246 g
3815-6 3830-0	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço e cupim, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3823-7 3825-3	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço, peito e paleta em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g

Relação de gêneros e produtos alimentícios

--	--	--	--	--	--	--

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3831-8 3833-4	Carne dianteira, bovina, paleta e músculo, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	128 g	4.454 g
4001-0	Carne seca – charque bovina, conforme NTA 4	kg	100 g	1 x semana	123 g	535 g
3719-2	Cebola, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	20 g	2 x dia	26 g	1.582 g
5734-7 14420-7	Cebolinha – cheiro verde, conforme NTA 13	kg	—	preparo	-	83 g
3700-1	Cenoura de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	1 x semana	175 g	761 g
3959-4	Chocolate em pó, solúvel, conforme NTA 40	kg	-	preparo	-	93 g

3704-4	Chuchu, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	165 g	718 g
3961-6	Coco ralado seco, puro, conforme NTA 29	kg	—	preparo	-	10 g
3693-5	Couve-flor, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	130 g	1 x semana	155 g	674 g
3735-4	Couve-manteiga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	153 g	665 g
4225-0 4226-9	Cravo da índia, conforme NTA 70	kg	—	preparo	-	1 g
3914-4 16641-3	Dobradinha fresca de bovino, em peças ou iscas, conforme NTA 3	kg	120 g	1 x quinzena	124 g	248 g
5003-2	Doce em pasta goiabada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g

11274-7	Doce em pasta marmelada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
3703-6	Escarola, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	60 g	3 x semana	72 g	940 g
3794-3	Espinafre de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	150 g	1 x semana	207 g	900 g
3562-9	Extrato de tomate, conforme NTA 32	kg	—	preparo	-	232 g
3983-7	Farinha de mandioca, conforme NTA 34	kg	—	preparo	-	124 g

Relação de gêneros e produtos alimentícios

Código do Item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3993-4	Fa					

		rinha de milho amarela, conforme NTA 34	kg	—	preparo	-	124 g
4998-0	Fa						
4999-9	co	rinha de trigo especial ou mum, conforme NTA 35	kg	—	preparo	-	312 g
3985-3	Feijã						
12035-9		o preto tipo 1 e 2, conforme Portaria MA 161/1987	kg	50 g	1 x quinzena	52 g	104 g
3987-0	Feijã						
12042-1		o branco, conforme Portaria MA 161/1987	kg	-	Preparo	62 g	-
3988-8	Feijã						
3986-1	1	o roxo, carioca, rosinha tipo e tipo 2, conforme Portaria	kg	50 g	2 x dia	52 g	3164 g
12037-5		MA 161/1987					
12045-6							
3767-5	Ferm						
		ento biológico, conf. NTA 81	kg	-	Preparo	-	1 g
3966-7	Fermento químico, conf. NTA 80		kg	-	Preparo	-	2 g

4996-4		Fígado bovino resfriado, conforme NTA 3	kg	100 g	1 x quinzena	107 g	214 g
3863-6		Frango, em peças, tipo coxa /sobrecoxa, congelado, conforme NTA 3	kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
3870-9							
13920-3	Fra	ngo inteiro, sem pé e sem eça, eviscerado, congelado resfriado, conforme NTA 3	kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
13930-0	cab						
14782-6	ou						
14803-2							
3992-6	Fub	á de milho, conforme NTA 34	kg	-	Preparo	-	124 g
3722-2	La	ranja pera de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
5929-3	co	Leite de vaca in natura tipo c, nforme Portaria MA 1.255 /1962(*)	l	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 l
3716-8	Li		dúzia	-	Preparo	-	08 unidades

		mão-taiti, de 1ª qualidade, conforme NTA 17				
3809-1	Linguiça frescal, tipo toscana, carne de suína, de 1ª qualidade, conforme NTA 5	kg	120 g	1 x semana	180 g	783 g
6446-7	Louro seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	4 g
3698-6	Mandioca de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	120 g	1 x semana	158 g	687 g
3748-6 10056-0	Manga de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades

Relação de gêneros e produtos alimentícios

Código do Item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limp In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
-------------------------------	---------------------------------------	-------------------------	--	--------------------------------	--	--

3566-1	Margarina vegetal, conforme NTA 50	kg	10 g	2 x dia	10,3 g	627 g
3974-8 4786-4 4787-2 23212-2	Massa alimentícia seca para macarronada, conforme NTA 49	kg	80 g	1 x semana	83 g	361 g
3973-0 4788-0 4789-9 4790-2 4791-0 13946-7	Massa alimentícia para sopa, conforme NTA 49	kg	-	Preparo	-	312 g
3950-0	Mel de abelha, conforme NTA 55	kg	-	Preparo	-	108 g
3721-4	Melancia de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	325 g	1.414 g
3984-5	Milho de canjica, conforme NTA 33	kg	30 g	1 x quinzena	31 g	62 g

9823-0						
9824-8						
9825-6	Mistura em pó para gelatina (sabores diversos) conforme NTA 79	kg	20g	10 x mês	21 g	210 g
9826-4						
9827-2						
12016-2						
5000-8	Óleo de soja refinado, conforme NTA 50	l	30 ml	2 x dia	31 ml	1.886 ml
6444-0	Orégano seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	5 g
10825-1	Ovos tipo grande, branco, conforme resolução MA 5 /1991	dúzia	02 unidades	1 x semana	02 unidades	09 unidades
3750-8	Ovos tipo médio, branco, conforme Resolução MA 5 /1991	dúzia	-	Preparo	-	06 unidades
3976-4	Pão francês comum, em peça, conforme NTA 47	kg	50 g	3 x dia	51 g	4.654 g

3895-4	Peixe tipo cação, em posta, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	141 g	613 g
3885-7	Peixe tipo merluza, em filé, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3890-3	Peixe tipo pescada-branca, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3724-9	Pepino comum, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	2 x semana	124 g	1.079 g
6447-5	Pimenta do reino em pó, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	10 g

Relação de gêneros e produtos alimentícios

Código do Item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)

6551-0	Pimenta vermelha picante de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	-	Preparo	-	2 g
3741-9	Pimentão verde de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	151 g	657 g
3954-3 11280-1 11281-0 11282-8	Pó para preparo de pudim (sabores diversos), conforme NTA 79	kg	20 g	10 x mês	21 g	210 g
3752-4	Queijo tipo muçarela, em peça, conforme NTA 11	kg	25 g	Preparo 2 x semana	26 g	226 g
3753-2	Queijo tipo parmesão, conforme NTA 11	kg	10 g	2 x semana	10,6 g	92 g
3754-0	Queijo tipo prato, conforme NTA 11	kg	50 g	2 x semana	53 g	461 g

3718-4	Quiabo de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	122 g	531 g
3747-8	Repolho de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	135 g	587 g
3949-7	Sagu, conforme NTA 37	kg	20 g	1 x semana	21 g	91 g
3561-0	Sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	8 g	2 x dia	8,3 g	505 g
5762-2	Salsa, cheiro-verde, conforme NTA 13	kg	-	Preparo	-	83 g
3948-9	Salsicha tipo Viena ou Frankfurt, conforme NTA 5	kg	100 g	1 x semana	104 g	452 g
3547-5 3548-3 3549-1 3550-5 3551-3 11956-3	Suco de frutas concentrado (sabores diversos), conforme NTA 24	l	20 ml	2 x dia	21 ml	1.278 ml

17058-5						
17065-8						
3709-5	Tangerina cravo de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3710-9	Tangerina murcote de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3711-7	Tangerina ponkan de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3713-3	Tomate maduro de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	60 g	Preparo 15 x mês	71 g	1.065 g
3712-5	Tomate para salada de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	90 g	3 x semana	106 g	1.383 g

Relação de gêneros e produtos alimentícios

Código do Item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3843-1	Toucinho defumado (bacon), conforme NTA 4	kg	-	Preparo	-	60 g
3689-7	Uva Niágara, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	200 g	1 x semana	242 g	1.053 g
3699-4	Vagem de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	110 g	478 g
3555-6	Vinagre de vinho, conforme NTA 72	l	10 ml	2 x dia	10,3 ml	627 ml
3556-4	Xarope de groselha, conforme NTA 62	l	-	Preparo	-	94 ml

(*) O Decreto nº 66.183/1970 determina que seja proibida em todo o território nacional a venda do leite cru ou in natura para consumo direto da população; portanto, deve ser utilizado leite pasteurizado.

Relação de gêneros e produtos alimentícios – Panificação

Código do Item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
4998-0 4999-9	Farinha de trigo comum ou especial, conforme NTA 35	kg	-	Panificação	-	3.120 g
3967-5	Fermento biológico, conforme NTA 81	kg	-	Panificação	-	312 g
6325-8	Melhorador tripla ação, conforme NTA 81	kg	-	Panificação	-	16 g
3561-0	Sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	-	Panificação	-	125 g

Relação de gêneros e produtos alimentícios – Eventos

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
14745-1	Amendoim sem casca, conforme NTA 33	kg	60 g	Festa Junina	66 g	-
3962-4	Frutas cristalizadas, conforme NTA 18	kg	50 g	Natal e Ano-Novo	50 g	100 g
3980-2	Milho de pipoca, conforme NTA 33	kg	50 g	Festa Junina	52 g	-
3979-9	Panetone, conforme NTA 47	kg	200 g	Natal e Ano-Novo	210 g	420 g
3965-9	Pinhão	kg	200 g	Festa Junina	296 g	-
3552-1 3553-0 3554-8	Refrigerante, conforme NTA 61	l	250 ml	Natal e Ano-Novo	250 ml	500 ml
3964-0	Uva passa, conforme NTA 19	kg	50 g		50 g	100 g

				Natal e Ano- Novo		
--	--	--	--	-------------------------	--	--

Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3578-5	Adoçante em sachê, conforme NTA 83	Unidade	8 g	3 x dia	8,2 g	748 g
3577-7	Adoçante líquido, conforme NTA 83	ml	-	3 x dia	-	15 ml
3981-0 3982-9	Amido de arroz, conforme NTA 37	kg	15 g	2 x semana	15,3 g	133 g
3991-8	Amido de milho, conforme NTA 37	kg	10 g	2 x semana	10,2 g	89 g

5001-6	Aveia laminada, conforme NTA 33	kg	20 g	1 x semana	23 g	100 g
3695-1	Banana maçã de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 x semana	02 unidades	18 unidades
3696-0	Banana prata de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 x semana	02 unidades	18 unidades
3969-1 23201-7	Bolacha com sal (água e sal), conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3968-3 24-829-0	Bolacha doce tipo maizena ou Maria, conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3972-1	Bolacha sem sal (água), conforme NTA 48	kg	40 g	3 x semana	41 g	535 g
3998-5	Chá preto, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g

3999-3	Erva-mate, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
010446-9	Geleia de frutas, dietética, (sabores diversos), conforme NTA 83	kg	30 g	2 x semana	37 g	322 g
10447-7						
10488-5						
10449-3						
10450-7						
10482-5						
3723-0	Laranja lima, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
24979-3	Leite em pó desnatado, conforme Portaria MA 1.255 /1962	kg	31, 2 g	2 x dia	32 g	1.947 g
24998-0	Leite in natura desnatado, conforme Portaria MA 1.255 /1962 (*)	l	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 l
3743-5	Maçã nacional de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	3 x semana	01 unidade	13 unidades
3744-3						
3745-1						

3680-3 15307-9	Mamão de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	2 x semana	244 g	2.123 g
11350-6	Margarina sem sal, conforme NTA 50	kg	5 g	2 x dia	5,1 g	310 g
11350-6	Margarina sem sal, conforme NTA 50	kg	-	Preparo	-	154 g
9819-1 9820-5 9821-3 9822-1	Mistura em pó para gelatina dietética (sabores diversos), conforme NTA 83	kg	5 g	18 x mês	5,1 g	92 g
3978-0	Pão tipo redondo sem sal, conforme NTA 47	kg	50 g	2 x dia	51 g	3.103 g
3683-8 3684-6	Pera nacional e estrangeira de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	2 x semana	01 unidade	09 unidades
3621-8 3625-0 3627-7 3628-5	Pó para preparo de pudim dietético, (diversos sabores), conforme NTA 83	kg	5 g	18 x mês	5,1 g	92 g

3755-9	Queijo tipo ricota, conforme NTA 11	kg	50 g	1 x semana	53 g	230 g
3751-6	Queijo tipo minas frescal, sem sal, conforme NTA 11	kg	50 g	3 x semana	53 g	692 g
3569-6	Sal hipossódico em sachê, conforme NTA 83	unidade	1 g	2 x dia	1 g	61 unidades de 1 g
3561-0	Sal refinado em sachê, conforme NTA 83	unidade	1 g	2 x dia	1 g	61 unidades de 1 g

(*) O Decreto 66.183/1970 determina que seja proibida em todo o território nacional a venda do leite cru ou in natura para consumo direto da população; portanto, deve ser utilizado leite pasteurizado.

1. Per capita por refeição do alimento limpo in natura: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso limpo do alimento após a aplicação do fator de correção, ou seja, após o pré-preparo;

1. Per capita por refeição do alimento bruto in natura: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso do alimento bruto antes de ser aplicado o fator de correção, ou seja, antes do pré-preparo;

1. Per capita mensal do alimento bruto in natura: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso do alimento bruto total por mês antes de ser aplicado o fator de correção, ou seja, antes do pré-preparo.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2023.

Para a gramatura de cada refeição per capita constante deste Edital, consideram-se os alimentos crus com o seu peso bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo.

Elaborado por:

MARCELO MARQUES TARGA

Diretor Técnico de

*I Núcleo de Nutrição e
Dietética*

SELMA APARECIDA DE MORAES

ATAS Nutricionista

*Núcleo de Nutrição e
Dietética*

APROVO este Termo de
Referência.

CLAUDIA REGINA SOMERA

*Diretor Técnico de Saúde
III*

*Hospital Santa Tereza de
Ribeirão Preto*

1. Instrumentos de Avaliação e Controle

Esses Instrumentos de Avaliação, Controle e Monitoramento que correspondem os anexos que compõem este Termo de Referência, são para garantir a perfeita execução do contrato.

ANEXO I – Avaliação de Qualidade dos Serviços

Este documento é para definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar a Pacientes, Acompanhantes e Servidores.

ANEXO II – Checklist de Controle

Este formulário deve ser efetuado pelo Nutricionista da Contratada responsável pela unidade para que a mesma realize o checklist uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização dos serviços executados.

ANEXO III – Modelo de controle de desperdício – sobra limpa

Esse procedimento tem a finalidade de auxiliar o Nutricionista no planejamento das refeições e de controlar o desperdício de alimentos, deve ser efetuado pela Nutricionista da Contratada.

ANEXO IV – Parâmetros mínimos para operacionalização dos serviços

Neste documento, são apresentados os parâmetros mínimos para a operacionalização dos serviços, dos postos de manipulação de dietas especializadas e para o lactário, assim como os parâmetros para todo processo operacional geral, englobando desde recebimento de gêneros alimentícios, materiais de suporte e outros, até a distribuição de refeições.

ANEXO I

AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

1. – INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar. As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

1. - OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar.

1. – REGRAS GERAIS

1.1. A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de nutrição e alimentação hospitalar se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- a. 1.1.1. Desempenho Profissional;
- b. 1.1.2. Desempenho das Atividades;
- c. 1.1.3. Gerenciamento.

1. – CRITÉRIOS

No formulário “Avaliação de Qualidade dos Serviços”, devem ser atribuídos os valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Muito bom”, “Bom”, “Regular” e “Ruim”, respectivamente.

1.

1.1. -

CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS:

Muito Bom	Bom	Regular	Ruim
3 (três) pontos	2 (dois) pontos	1 (um) ponto	0 (zero) ponto

1.

1.1. - CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

1.1.1. Na impossibilidade de se avaliar determinado item, esse será desconsiderado.

1.1.2. Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

1.1.3. Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

1. – COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

1.

1.1. Desempenho profissional:

Item	Percentual de ponderação
Cumprimento das Atividades	40%
Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	30%

Uniformes e Identificação	30%
---------------------------	-----

Total	100%
-------	------

1.
- 1.1. Desempenho das atividades:

Item	Percentual de ponderação
Refeições Servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	100%

1.
- 1.1. Gerenciamento:

Item	Percentual de ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%

Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	100%

1.
- 1.1. Manutenção:

Item	Percentual de ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	100%

1. – RESPONSABILIDADES

1.
- 1.1. Equipe de fiscalização:
- o Responsável pela Avaliação da Contratada, utilizando o Formulário de Avaliação

de Qualidade dos Serviços, e pelo encaminhamento de toda documentação ao Gestor do Contrato, juntamente com as justificativas para os itens avaliados com notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois).

1.

1.1. Gestor do contrato:

- Responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;
- Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

1. – DESCRIÇÃO DO PROCESSO

7.1. Cabe a cada unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

7.2 No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhados das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois) para o gestor do contrato.

1.

1.1. Cabe a cada Unidade, por meio do respectivo gestor do contrato, mensalmente e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante esse período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.

1.

1.1. De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição seguinte os descontos cabíveis previstos nesse procedimento, garantindo defesa prévia à Contratada.

1.2. Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, o Quadro-Resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

1.3. Cabe ao gestor do contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o Quadro-Resumo e conceituando a Contratada como segue:

- Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a Contratada obtiver nota final igual ou superior a 9 (nove) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo I;
- Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada, apesar de obter nota final igual ou superior a 9 (nove), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo I;
- Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada, além de obter nota final inferior a 9 (nove), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo I.

1.

1.1. **PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS**

1.1.1. As faturas apresentadas pela Contratada ao Contratante para fins de pagamento ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação de Qualidade dos serviços, conforme a tabela a seguir:

Liberação total da fatura	Nota total maior ou igual a 9 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 7 e menor que 9 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado
Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 7 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado

1.

1.1.

1.1.1. O Gestor do Contrato irá apurar o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 deste Anexo VI e na Cláusula Nona do termo de contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

1.

1.1. ANEXOS DESTE DOCUMENTO

1.1.1. Anexo I.1 - Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços;

1.1.2. Anexo I.2 - Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços;

1.1.3. Anexo I.3 - Relatório das Instalações e Quadro-Resumo.

ANEXO I.1

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS
SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO
HOSPITALAR

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela Fiscalização:			
Gestor do Contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Cumprimento das Atividades	40%		
Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	30%		
Uniformes e Identificação	30%		
Total			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Refeições Servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		

Condições higiênicas e de armazenamento	30%		
Total			

Grupo 3 – Gerenciamento	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Periodicidade da Supervisão	20%		
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%		
Atendimento às Solicitações	25%		
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%		
Total			

Grupo 4 – Manutenção	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
----------------------	-------------	-------------	-----------------------

Manutenção preventiva	50%		
Manutenção corretiva	50%		
Total			

Nota Final:	Assinatura do Responsável pela Fiscalização:	Assinatura do Gestor do Contrato	Assinatura do Responsável da Contratada:
-------------	--	-------------------------------------	--

ANEXO I.2

**INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE
AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E
ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR**

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo. Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Cumprimento das Atividades	Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas dos serviços e no contrato, tais como: ○ programação das atividades de nutrição e alimentação; ○ elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) - frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas; ○ aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; ○ controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; ○ armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; ○ pré-preparos e cocção dos alimentos; ○ porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados; ○ coleta de amostras da alimentação preparada; ○ transporte interno e distribuição nas copas/ leitos; ○ recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré- determinado; ○ higienização e limpeza das dependências, equipamentos e

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
	utensílios envolvidos na prestação dos serviços; ○ controle bacteriológico dos alimentos; ○ cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções; ○ Suplementarmente para o posto de manipulação de dietas especializadas, cumprimento das atividades inerentes à operacionalização das dietas: oplanejamento, oelaboração das prescrições dietéticas, opreparação/manipulação, oacondicionamento, otransporte, odistribuição das dietas especializadas.
Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	○ Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; ○ Manipulação dos alimentos; ○ Suplementarmente para o posto de manipulação de dietas especializadas, profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades; ○ Presença de um nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmula infantil e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado; ○ Conduta dos profissionais da Contratada com o público.

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Uniformes e Identificação	○ Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; ○ Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; ○ Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Refeições Servidas	Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes adultos e infantis; com destaque para as dietas especiais: ○ Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade dos materiais, preparações variadas equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos, proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível); ○ Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; ○ Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); ○ Planejamento dos cardápios diferenciados aos pacientes em datas especiais; ○ Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional;

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
	○ Cumprimento dos horários de distribuição; ○ Atendimento às dietas especiais.
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato quanto à: ○ Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro na entidade competente que seja exigido pela legislação, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em embalagens em corretas condições e com a devida rotulagem); ○ Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); ○ Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais; ○ Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas e de armazenamento	Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições. ○ Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares; ○ Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); ○ Atender ao que dispõe a Portaria CVS n.º 5/2013, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
	Alimentos”; o Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos).

Grupo 3 – Gerenciamento	Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)																				
Periodicidade da Supervisão	Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.																				
Gerenciamento das Atividades Operacionais	○ Administração das atividades operacionais; ○ Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais.																				
Atendimento às Solicitações	Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.																				
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato. <table><tr><th>DOCUMENTOS</th><th>INICIO DA PRESTAÇÃO</th><th>ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS</th><th>COMPROVAÇÃO ANUAL</th><th>COMPROVAÇÃO ANUAL</th></tr><tr><td>Contrato de trabalho</td><td>X</td><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Convenção/ Acordo/ Sentenças normativas</td><td>X</td><td></td><td>X</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	DOCUMENTOS	INICIO DA PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO ANUAL	Contrato de trabalho	X	X			Convenção/ Acordo/ Sentenças normativas	X		X						
DOCUMENTOS	INICIO DA PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO ANUAL																	
Contrato de trabalho	X	X																			
Convenção/ Acordo/ Sentenças normativas	X		X																		

	Registro de empregado (livro com número de registro e da CTPS)	X	X		
	RAIS	X		X	

	Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, fornecimento de refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar e odontológica, seguro de vida e contribuição sindical que estejam previstos na legislação, convenção, acordo coletivo de trabalho ou sentença normativa aplicável)	X			X
	Havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos: • Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho nos termos da legislação em vigor; • Documento de concessão de Aviso-Prévio trabalhado ou indenizado; • Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego; • Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi				

	dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado; • Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a
--	--

Grupo 4 – Manutenção	Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Manutenção preventiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial: - o A manutenção preventiva dos equipamentos por parte da Contratada e na periodicidade acordada; - o A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Manutenção corretiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial: - o A manutenção corretiva por parte da Contratada; - o A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma corretiva por parte da Contratada.

ANEXO I.3

RELATÓRIO DAS INSTALAÇÕES E QUADRO-
RESUMO SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E
ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Subtotal Grupo 4	Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2, 3 e 4)
Avaliação Global					

Quadro-Resumo

Grupo	Mês	Média
-------	-----	-------

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Grupo 1													
Grupo 2													
Grupo 3													
Grupo 4													
Total													

UASG 90165

Referência 39/2024

Termo de

Anexo II - ANEXO II - Checklist de Controle.pdf

ANEXO II CHECKLIST DE CONTROLE

Orienta-se que o nutricionista da Contratada responsável pela unidade realize o checklist uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização dos serviços executados.

Checklist – Lista de Pontos de Controle no Preparo das refeições			
Unidade:			
Data:			
Horário:			
Responsável pelo Checklist:			
Cozinha ()			
A- Higiene Pessoal	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Mãos lavadas e higienizadas			
2 - Presença de adornos			
3 - Unhas cortadas, sem esmaltes e limpas			
4 - Uniformes limpos e adequados			
Observações			
B- Higiene do ambiente e área física	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Ambiente (azulejos, piso, teto, luminárias e armários)			
2 - Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão)			

etc.)			
3 - Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas etc.)			
4 - Acessórios (esponjas, porta-sabão e tábuas de corte)			
5 - Estado de conservação das instalações (pias, torneira e sifão)			
6 - Ventilação e iluminação			
7 - Limpeza de bancadas, balcões e pias			
8 - Higiene das lixeiras			
9 - Retirada dos resíduos (lixo)			
10 - Controle de segurança alimentar			
Observações			
C - Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Hortifrúti lavados corretamente			
2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente			
3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote			
4 - Controle de validade dos alimentos			

5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados			
6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos			
7 - Reaproveitamento de alimentos			
8 - Armazenamento dos congelados			
9 - Risco de contaminação cruzada			
10 - Higienização das mãos no preparo dos alimentos			

C - Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos	Não conforme	Conforme	Providências
11 - Conversa e tosse sobre a preparação			
Observações			
D- Local e segurança no trabalho	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Presença de visitantes nas dependências da unidade			
2 - Conduta de risco com utensílios (facas, garfos etc.)			
3 - Utilização de botas antiderrapantes			
4 - Utilização de avental			
5 - Utilização de toucas e luvas			
6 - Organização geral das dependências da unidade			
7 - Ações de segurança (forno, fogão e água quente)			
Observações			

E- Relacionamento	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Relacionamento entre a equipe			
2 - Receptividade com os supervisores do contrato			
Observações			
F- Setores de manipulação de dietas especializadas	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Higiene das dependências			
2 - Higiene dos manipuladores			
3 - Paramentação dos manipuladores			
Observações			
G- Setor lactário	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Higiene das dependências			
2 - Higiene dos manipuladores			
3 - Paramentação dos manipuladores			
Observações			
Assinatura:			

UASG 90165
Referência 39/2024

Termo de

Anexo III - ANEXO III - Modelo de controle de desperdício - sobra limpa. pdf

ANEXO III

MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – SOBRA
LIMPA

Orienta-se que o profissional da Contratada registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados quanto à sobra limpa, ou seja, alimentos prontos que não foram utilizados na confecção das refeições que serão servidas.

O profissional designado pela Contratada, ao final de cada refeição, deverá pesar as sobras limpas acondicionadas em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem.

Esse procedimento tem a finalidade de auxiliar o nutricionista no planejamento das refeições e de controlar o desperdício de alimentos.

Formulário de Controle de Desperdício - Sobra Limpa	
Unidade:	
Mês:	
Data	Quantidade (Kg)
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	

Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	

Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

UASG 90165
Referência 39/2024

Termo de

Anexo IV - ANEXO IV - Parametros minimos para operacionalizacao dos servicos.pdf

ANEXO IV

PARÂMETROS MÍNIMOS PARA A OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

A operacionalização dos serviços contempla todas as etapas no processo de manipulação da alimentação destinada a pacientes e acompanhantes, englobando as devidas condições de higiene, desde o recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros, até a distribuição.

Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, a Contratada deverá elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como o Procedimento Operacional Padrão (POP), com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada e distribuída.

O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve a operacionalização dos serviços que serão executados pela Contratada e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, o controle microbiológico dos alimentos, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e a garantia de qualidade do produto final.

Neste estudo, serão apresentados os parâmetros mínimos para a operacionalização dos serviços, com suas características específicas para os postos de manipulação de dietas especializadas e para o lactário, assim como os parâmetros para todo processo operacional geral.

1. OPERACIONALIZAÇÃO DA COZINHA GERAL

1.1. Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Deverão ser observadas pela Contratada:

- - - As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
 - A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
 - A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
 - A integridade e a higiene da embalagem;
 - A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

- - A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);
 - As características específicas de cada produto, conforme Decreto Estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 5/2013;
 - A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos, e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
 - A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na unidade.
- **Recebimento de Produtos de Origem Animal (Bovina, Suína, Aves, Pescados etc.)**

Deverão ser de procedência idônea, com o carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de 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.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Quadro: Tabela de temperatura – Recebimento de carnes

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

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08.

1.

1.1. Recebimento de Hortifrutigranjeiros

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.

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Quadro: Tabela de temperatura – Recebimento de hortifrutigranjeiros

Tipos de Hortifrutigranjeiros	Temperatura
Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	-18 °C, com tolerância até -15 °C
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	Até 10 °C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados in natura	Temperatura ambiente

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08.

1.

1.1. Recebimento de Leite e Derivados

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

Deverão ser conferidos rigorosamente o prazo de validade do leite e dos derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo, assim como as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Quadro: Tabela de temperatura – Laticínios e derivados

Tipo de Produto	Temperatura
------------------------	--------------------

Laticínios	Até 10 °C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08.

1.

1.1. Recebimento de Estocáveis

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

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

Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Quadro: Tabela de temperatura – Estocáveis

Produtos Estocáveis	Temperatura Ambiente
Nome do produto	Temperatura em que se encontra

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08.

1.

1.1. Recebimento de Sucos e demais Produtos Industrializados

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados:

Quadro: Tabela de temperatura – Sucos e produtos industrializados

Tipo de Produtos	Temperatura
Concentrados (xaropes) congelados	-18 °C, com tolerância até -15 °C
Concentrados (xaropes) resfriados	Até 10 °C ou de acordo com o fabricante
Concentrados (xaropes) estabilizados	Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante
Polpa de frutas (congeladas)	- 18 °C, com tolerância até -15 °C

Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem
---------------------------	-------------------------------------

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08.

- 1.
 - 1.1. **Recebimento de Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza**

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

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

Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado na entidade competente que seja exigido pela legislação e atender ao ordenamento jurídico vigente.

1.

1.1. Armazenamento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Deverão ser observados:

- - - Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
 - Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
 - Apoiar os alimentos ou os recipientes com alimentos sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios deverão ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso, garantindo a boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
 - Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
 - Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, de modo que os produtos com a data de fabricação mais antiga fiquem posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar;
 - Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro em no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
 - Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
 - Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com a amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
 - Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
 - Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
 - Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e

atóxicos), cobertos e devidamente identificados, conforme determinações da Portaria CVS nº 5/2013;

- - - Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
 - Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - Os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

Obs.: Os alimentos deverão ser armazenados separados entre si e dos demais produtos.

- - - Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 2 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
 - Não manter as caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois essas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
 - Podem ser armazenados diferentes tipos de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
 - Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
 - Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
 - Atentar para o fato de que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
 - É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
 - Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento, estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4 °C por até 72 horas para bovinos e aves, e por até 24 horas para os pescados;
 - Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4 °C) ou sob congelamento (-18 °C), desde que devidamente etiquetados;
 - Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

- - - Descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente e em locais adequados. Os produtos de limpeza devem ser armazenados em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.
 - **Pré-preparo e Preparo dos Alimentos**

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

- - - 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;
 - Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e no preparo final;
 - 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;
 - Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10 °C ou superior a 65 °C;
 - Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
 - Garantir que os alimentos, no processo de cocção, cheguem a atingir 74 °C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança;
 - Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que tanto os molhos quanto os alimentos atinjam 74 °C no seu interior;
 - Atentar para que as gorduras e os óleos utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180 °C. Fica proibido o reaproveitamento dos mesmos;
 - 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. A mesma deve retornar à refrigeração (até 4 °C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
 - 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 4 °C e carne pronta = acima de 65 °C;

- - - Evitar as preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
 - Utilizar somente maionese industrializada. Não utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
 - Garantir 74 °C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
 - A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

1.

1.1.

1.1.1. Ações para Preservar o Valor Nutritivo dos Alimentos

Para preservar o valor nutritivo dos alimentos, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

. 1.

- - - Ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar as hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
 - Não as cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável, e pouco antes de serem utilizadas;
 - Cozinhar as hortaliças apenas por tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água, até abrir fervura; ou simplesmente refogá-las;
 - Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte (como repolho, couve-flor e brócolis), bem como suas folhas e talos.

• Procedimentos para Evitar a Contaminação Cruzada

a. 2. Regras Básicas

- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, os equipamentos e os utensílios;
- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios de tempo e de temperatura (74 °C por 5 minutos);
- Utilizar água potável;
- Os profissionais não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

- - Para a degustação do alimento, deve-se utilizar talheres e pratinho, que não devem voltar a ter contato com os alimentos;
 - Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e ser cobertos com tampas ou filme plástico, e identificados por meio de etiquetas de validade. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 6 °C;
 - Para o corte, a montagem e a decoração, o manipulador deverá utilizar luvas descartáveis;
 - Os alimentos em espera para distribuição deverão ser armazenados em câmaras ou geladeiras a no máximo 10 °C.

. 1.

1.1. **Higienização dos Alimentos**

a. 2. Hortifrutigranjeiros

- Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, sendo colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, por no mínimo 15 minutos;
- Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

b. 3. Cereais e leguminosas

- Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 3 (três) vezes antes de levar para a cocção.

1.

1.1. **Porcionamento**

- O processo de porcionamento das dietas deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- Porcionar uniformemente as refeições de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

a. 1. Acondicionamento

Todas as embalagens descartáveis para a refeição, incluindo as de salada, sopa e sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente,

quarto, leite e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

A Contratada deverá seguir as condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

- - No desjejum:
 - O leite com café ou o seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenha as características mínimas definidas na NBR, com tampa e capacidade de 300 ml;
 - O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
 - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
 - No almoço e jantar:
 - As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente e com capacidade para 350 ml;
 - O arroz, o feijão, a guarnição e o prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de polipropileno de três divisórias ou em bandeja térmica refil, com tampa transparente e com capacidade aproximada para

1.200 ml específicas para uso em carrinhos térmicos;

- A sopa dos lactentes e a dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno igual, com tampa transparente e capacidade aproximada de 500 ml específicas para uso em carrinhos térmicos;
- Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml.
 - Quanto à sobremesa:
 - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;
 - Doce (quando cremoso), gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição, guardanapos embalados individualmente e bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante.

A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja e outros, respeitada a prescrição dietética.

As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno com tampa transparente, adequadas às necessidades, quantidades e à

ergonomia, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

1.

1.1. **Distribuição das Refeições**

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

Para a distribuição dos alimentos quentes, deve-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65 °C ou mais por no máximo 12 horas, ou manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas. As mantidas à temperatura abaixo de 60 °C devem ser consumidas em até 3 horas.

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

A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios elaborados pela Contratada, denominado de Procedimento Operacional Padrão (POP).

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

Caso seja necessário, a Contratada se responsabiliza por realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender às exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante.

O transporte de alimentos e outros deve ser efetuado em carros térmicos fechados e apropriados, atendendo às exigências da Portaria CVS nº 5/2013.

. 1.

1.1. **Higienização**

a. 2. **Higiene pessoal**

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

- - Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
 - Fazer a barba diariamente;
 - Não aplicar maquiagem em excesso;
 - Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
 - Utilizar a rede de cabelo e a touca descartável, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
 - Manter sapatos e botas limpos;
 - Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
 - Manter a higiene adequada das mãos:
 - Os profissionais deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia, de acordo com a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, publicada pela Anvisa, para o cumprimento das regras da resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e a Portaria nº 2.616, de 12 de maio de 1998, do Ministério da Saúde.
- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos, trocar de função ou atividade, e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

b. 1. Higienização das instalações

A adoção de procedimentos de higienização adequados e eficazes é fundamental na inocuidade, garantindo a ausência de perigos físicos, químicos e biológicos em níveis que poderão ocasionar danos à saúde do indivíduo, considerando, portanto, a base para a qualidade e segurança alimentar.

A Contratada deverá garantir que os procedimentos de higienização não interfiram nas propriedades nutricionais e sensoriais dos alimentos e preservem sua pureza e suas características microbiológicas.

Para tanto, a Contratada deve:

- - Apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, dos equipamentos, das copas e dos refeitórios;
 - Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade 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;

- - O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
 - Realizar o polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
 - Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
 - A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;
 - A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeladeiras em pontos adequados do SND, quando necessário, e abastecê-las com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

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 de alimentação e nutrição.

Quadro: Tabela de higienização das instalações

Local	Frequência de Limpeza	Produtos
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Azulejos	Diário e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (mensal) ou quaternário de amônia (diário)
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro com alto teor de ativos desengordurantes
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio. Obs.: enxágue com pouca água
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e álcool a 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Mesas e cadeiras (refeitório)	Diariamente	

		Produto à base de peróxido de hidrogênio
Tubulações externas	Bimestral	Detergente com alto teor de desengordurante
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico) e neutralizador de odores
Tubulações internas	Semestral	Desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico)

Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Depósito de lixo	Diariamente e no início de cada turno	Detergente neutro, desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário) e neutralizador de odores. Colocar sacos plásticos

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08.

c. 1. Higienização dos equipamentos e utensílios

- - Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso, e semanalmente, com detergente neutro com alto teor ativo de desengordurante, quando for o caso;
 - Louças, talheres e bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70%;
 - Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;
 - As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas deverão ser substituídas sempre que estiverem amassadas, a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira;
 - 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, quando for o caso, detergente com alto teor de desengordurante. Após enxágue, pulverizar com álcool a 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio;
 - Após o processo de higienização, os utensílios e os equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;
 - Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;
 - Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário;
 - Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema *cross hatch*. O mesmo deverá ser desprezado após sua utilização.

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 de alimentação e nutrição.

Quadro: Tabela de higienização dos equipamentos e utensílios

Equipamentos e Utensílios	Frequência	Produtos
Louças, talheres, bandejas e baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70%
Placas, formas, assadeiras etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70%
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diária e após o uso	Desincrustante
Chapa	Após o uso	Detergente desincrustante
Fogão	Diária e após o uso	Detergente neutro ou detergente desengordurante, e desincrustante, quando necessário
Forno	Diária e após o uso	Detergente neutro ou detergente desengordurante, e desincrustante, quando necessário
Carrinhos de transporte em geral	Diária e após o uso	Detergente neutro e álcool 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente desinfetante clorado
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores,	Após o uso	Detergente com alto teor de desengordurante

batedeiras, amaciador de carnes e outros)		
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro
Balanças	Antes e após o uso	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Geladeiras e câmaras frigoríficas	Diária e semanal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Freezer	Diária, semanal e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes da utilização, se necessário	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente desinfetante clorado
Exaustão (colmeias e coifas) telas	Semanal	Detergente desincrustante

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08.

d. 1. Embalagens

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

1.

1.1. **Controle Integrado de Pragas**

Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante. No caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro na entidade competente que seja exigido pela legislação e ser de boa qualidade. A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

1.

1.1. **Controle Microbiológico dos Alimentos**

São de responsabilidade da Contratada a execução e a manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método de Análise dos Pontos Críticos de Controle (APCC).

Diariamente, a Contratada deverá realizar a coleta de amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.

Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para a análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo, posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

1.

1.1. **Análise de Potabilidade da Água**

A Contratada deverá realizar semestralmente a coleta de água para análise. As amostras deverão ser armazenadas em temperatura adequada, conforme orientação do laboratório, e obedecendo aos critérios técnicos para coleta e transporte das amostras.

A coleta de água para análise deverá ser realizada a partir de pontos destinados à higienização dos alimentos, preparo de refrescos e outros.

Essas amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras da água deverão ser encaminhadas imediatamente para análise de potabilidade de água, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

1.

1.1. Análise de Swab

A Contratada deverá realizar a análise de Swab trimestralmente. Essa análise é um controle microbiológico realizado a partir da amostra coletada das mãos do profissional envolvido diretamente na atividade de manipulação dos alimentos e dos utensílios utilizados no processo produtivo.

Essa análise visa monitorar o ambiente de produção no controle e na eliminação das possíveis fontes de contaminação.

As amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

Para essas análises foram definidas as seguintes coletas:

a. 1. Análise de Swab das mãos

- a. 1.
 - Contagem de coliformes fecais e totais e *Staphylococcus aureus*;
 - Para 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante;
 - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, a cozinha geral.
- b. 2. Análise de Swab de utensílios
 - Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilos* e coliformes fecais e totais;
 - Para 1 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo Contratante;
 - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, a cozinha geral.

1. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO ENTERAL (NE)

As dietas enterais deverão seguir as diretrizes, as prescrições médicas e as condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral (TNE), baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes e obedecendo aos critérios técnicos para TNE, de acordo com a Resolução nº 503, de 27 de maio de 2021, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Para a operacionalização adequada das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral, a Contratada deverá:

- Implantar o Manual de Procedimentos do Lactário/Nutrição Enteral, em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE);
- Paramentar adequadamente os profissionais envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou touca e luvas), constituindo barreira à liberação de partículas e garantindo a proteção do produto;
- Coletar a prescrição médica e elaborar a prescrição dietética determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da nutrição enteral mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;
- Efetuar, antes do início da manipulação, a avaliação e a prescrição dietética da nutrição enteral quanto à adequação, concentração e compatibilidade físico- química de seus componentes e dosagem de administração;
- Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;

- Garantir a qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da nutrição enteral;
- Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2 °C a 8 °C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado;
- Inspecionar visualmente a NE após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- Efetuar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo pré-estabelecido, de forma a identificar o risco ou deficiência nutricional;
- Repetir a cada 10 (dez) dias, no máximo, a avaliação nutricional do paciente para posterior indicação da TNE adequada;
- Realizar limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a Portaria CVS nº 5/2013;
- Observar que qualquer alteração na prescrição dietética deve ser discutida com o Nutricionista responsável por esta, que se reportará ao médico sempre que envolver a prescrição médica.

1. **Aquisição dos Produtos**

A aquisição e o recebimento de dieta enteral, módulos, suplementos, frasco e equipo são de responsabilidade do Contratante. Dessa forma, os mesmos serão distribuídos /entregues em conformidade com o planejamento e a programação de recebimento em função do consumo estimado.

O fornecimento de produtos de limpeza, descartáveis e rótulos, assim como qualquer outro material necessário para a higienização de produtos e utensílios, para a identificação e a distribuição da NE, é de responsabilidade da Contratada.

1.

1.1. **Recebimento dos Produtos**

Em função do consumo estimado, a Contratada deverá elaborar o planejamento e a programação, e requisitará ao Contratante os produtos lácteos, os produtos enterais, os módulos, os suplementos, os frascos e os equipos necessários e suficientes para a operacionalização dos mesmos.

Os produtos serão distribuídos/entregues à Contratada em conformidade com as quantidades requisitadas, procedendo-se ao devido armazenamento e conservação.

1.

1.1. **Armazenamento**

A Contratada, após o recebimento dos produtos, deverá:

- - - Manusear as embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
 - Apoiar os alimentos ou recipientes com alimentos em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos deverão ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
 - Garantir boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
 - Organizar os produtos de acordo com as suas características;
 - Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, de modo que os produtos com data de fabricação mais antiga fiquem posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar;
 - Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
 - Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
 - Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
 - Refrigerar os produtos conforme recomendação do fabricante;
 - Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
 - Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
 - Ressaltar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
 - Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente.

• **Pré-preparo e Preparo**

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

- - - Coletar a prescrição médica efetuada pelo Nutricionista da Contratada;

- - Elaborar prescrição dietética pelo Nutricionista da Contratada, determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da NE mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica, sob supervisão do Nutricionista do Contratante;
 - A indicação da TNE deve ser precedida da avaliação nutricional do paciente, que deve ser repetida a cada 10 (dez) dias, no máximo;
 - Após a manipulação, a NE deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas, devendo, ainda, ser verificada a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
 - Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
 - Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparado;
 - Realizar o registro das diversas fases de utilização do produto.
- **Porcionamento**

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

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

Deverá ser observada e suprida a necessidade de ministrar água como ação complementar à administração da NE.

Todos os acessórios necessários serão disponibilizados pela Contratada para a adequada utilização na preparação para a efetiva distribuição.

1.

1.1. **Acondicionamento**

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

1.

1.1. **Transporte e Distribuição**

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

1.

1.1. Higienização

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

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

A limpeza e a sanitização de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas devem seguir as normas de lavagem, descontaminação e desinfecção previstas em legislação específica em vigor — a Portaria CVS nº 5/2013.

Todas as superfícies de trabalho devem ser sanitizadas com os produtos recomendados na legislação, antes e depois de cada sessão de manipulação.

1.

1.1. Equipamentos e Utensílios

Fica sob a responsabilidade da Contratada a aquisição dos mobiliários, equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento do Posto de Serviço de NE.

- - - Os equipamentos devem ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma adequada às operações a serem realizadas e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras, de qualquer efeito adverso sob a qualidade da NE, de modo geral;
 - Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável, resistente, facilmente lavável, que não libere partículas que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados.

Observações:

- - - Os profissionais envolvidos na preparação da TNE devem estar adequadamente paramentados (avental fechado, botas ou sapatos fechados, gorro ou touca e luva descartável), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;

- - Todos os profissionais envolvidos com a TNE devem ser orientados e treinados quanto à prática de higiene pessoal, incluindo as técnicas de higienização e assepsia das mãos e antebraços;
 - No caso de utilização exclusiva de NE em sistema fechado, a Unidade Hospitalar fica dispensada da existência da sala de limpeza e sanitização de insumos, vestiários, sala de preparo de alimentos in natura e sala de manipulação, e o envase de NE, desde que sejam rigorosamente respeitadas as orientações de uso do fabricante;
 - A área de armazenamento, a sala de recebimento de prescrições e dispensação de NE, a sala de limpeza e sanitização de insumos, o vestiário, os sanitários de profissionais masculino e feminino e o depósito de material de limpeza podem ser compartilhados com outras unidades de uma Unidade Hospitalar.

- **Controle Bacteriológico da Nutrição Enteral**

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

As amostras para a avaliação microbiológica laboratorial devem ser estatisticamente representativas + 1 de uma sessão de manipulação, coletadas aleatoriamente durante o processo, caso o mesmo não esteja validado, sendo “n” o número de NE preparadas.

- Recomenda-se reservar a amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo, neste caso, ser conservada sob refrigeração (2 °C a 8 °C) durante 72 (setenta e duas) horas;
- Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras, devidamente identificadas.

Sempre que o Contratante solicitar, deve ser realizada a análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão às expensas da Contratada.

1.

1.1. **Análise de Swab**

Para estas análises foram definidas as seguintes coletas:

- a. 1. Análise de Swab das mãos
 - Contagem de coliformes fecais e totais e *Staphylococcus aureus*;

- a. 1.
 - Para 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante;
 - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, o posto de manipulação de dietas especiais.
- b. 2. Análise de Swab de utensílios
 - Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilos* e coliformes fecais e totais;
 - Para 1 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo Contratante;
 - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, o posto de manipulação de dietas especiais.

Considerando que o lactário e o posto de nutrição enteral compartilham do mesmo espaço físico, será necessária apenas a realização de uma análise de Swab. Sendo assim, se essa análise já tiver sido realizada no lactário, não haverá necessidade de repeti-la no posto de nutrição enteral.

1. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DO LACTÁRIO

1.1. Aquisição e Recebimento

A aquisição e o recebimento dos produtos (fórmulas lácteas, módulos, suplementos, mucilagens) para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade do Contratante e serão distribuídos/entregues à Contratada em conformidade com o planejamento e com a programação de recebimento em função do consumo estimado.

A aquisição dos insumos utilizados para o Hospital Amigo da Criança e necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta, sopa, mingau, mamadeiras, bicos, capuz e copos é de responsabilidade da Contratada; assim como os produtos de limpeza, descartáveis, entre outros.

Deve-se observar:

- - - A matéria-prima deve ser de origem conhecida, com o regular registro na entidade competente que seja exigido pela legislação e com o procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinentes;
 - As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
 - A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
 - A integridade e a higiene da embalagem;

- - 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 as condições de armazenamento; a quantidade (peso) e as datas de validade e de fabricação de todos os alimentos e o respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
 - A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e dos produtos em horários que não coincidam com os de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na unidade.
- **Armazenamento**

O armazenamento de fórmulas lácteas, módulos, suplementos e mucilagens é de responsabilidade do Contratante até a entrega à Contratada para que ela realize a preparação/manipulação, cabendo à Contratada a responsabilidade pelo armazenamento a partir de seu recebimento. Devem ser observadas as seguintes diretrizes:

- Não manter caixas de madeira na área do estoque;
- Manusear as caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar os alimentos ou recipientes com alimentos sobre os estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- Garantir a boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados de maneira a serem consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede a 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;
- O armazenamento deve acontecer, via de regra, sob refrigeração a 4 °C ou à temperatura ambiente de no máximo 26 °C, caso não exista especificação diversa do fabricante.

1. Pré-Preparo e Preparo

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

- - - Coleta da prescrição médica efetuada pelo Nutricionista da Contratada;
 - O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estar compilados no Manual de Lactário de cada Unidade Hospitalar;
 - Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos manuais;
 - Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
 - Reconstituir as fórmulas infantis com água potável, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando, para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;
 - A manipulação deve ser feita com o auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;
 - Após a manipulação, a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
 - Ressaltar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo de validade do fabricante;
 - Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como sopas, sucos e papas, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo. No caso de isso não ser possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas;

- - Observar o controle de qualidade, que consistirá, basicamente, em obter um produto seguro, do ponto de vista microbiológico, e adequado, do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;
 - Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;
 - As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4 °C para consumo em 24 horas, e as não autoclavadas, para consumo em 12 horas.

Nas preparações abaixo deverão ser obedecidas as recomendações que se seguem:

- - Suco – utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;
 - Papa de fruta – utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;
 - Sopa – deverá ser constituída de proteína de origem animal, cereais, feculentos, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;
 - Chá – utilizar chá de ervas (camomila, erva-doce, erva cidreira etc.) de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;
 - Para preparações tais como sopas, alguns ingredientes vão para o lactário para que sejam pré-preparados com as seguintes recomendações:
 - Os cereais, farináceos e leguminosas, após a higienização da embalagem e verificação das características do produto, devem ser escolhidos a seco, lavados e enxaguados em água corrente no mínimo 3 vezes.
- - Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.

Neste estudo está inserido o esquema de alimentação para lactentes com fórmula infantil, apresentados no quadro a seguir.

Quadro: Tabela de esquema de alimentação para lactentes com fórmula infantil

(NÃO SE APLICA)

Idade (Meses)	Alimentação	Frequência (Dia) Quantidade /Refeição	Observação
1º ao 3º mês	Fórmula infantil	6 a 8	Volume de acordo com a prescrição médica
4º ao 6º mês	Fórmula infantil	4 a 6	
	Sopa	1 a 2	
	Suco	1	

	Papa	1	
6º ao 8º mês	Fórmula infantil	4	

	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	1	
8º ao 12º mês	Fórmula infantil	4	
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	1	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08.

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

O porcionamento é de responsabilidade da Contratada e deve estar de acordo com a prescrição dietética.

- - - Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
 - As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios previamente esterilizados, acondicionadas em galheteiros ou recipientes equivalentes e adequados. Após, as mesmas são submetidas ao tratamento térmico em autoclave à temperatura de 110 ° C durante 10 minutos;
 - Para os hospitais com o título “Amigo da Criança”, as fórmulas infantis e o leite humano deverão ser porcionados e servidos em copinhos transparentes e graduados com tampa, com capacidade de 50 ml, 80 ml e 150 ml, resistentes à autoclavagem e aprovados pelo Contratante;
 - Para os hospitais que não possuem o título “Amigo da Criança”, as fórmulas infantis deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras completas (com frasco, bico, arruela e capuz protetor) com capacidade de 50 ml, 150 ml e 240 ml, resistentes à autoclavagem e previamente aprovadas pelo Contratante;
 - A sopa deve ser porcionada e servida em embalagem descartável de polipropileno com tampa e resistente a altas temperaturas;
 - Sucos, chás etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa e capacidade para 300 ml, porém, o volume ofertado ao paciente deverá ser de 200 ml;
 - A papa deverá ser servida em embalagem plástica descartável de polipropileno com tampa de capacidade de aproximadamente 200 ml.

- **Acondicionamento e Identificação**

Assim como os outros serviços do posto de lactário, o acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da Contratada, que deve:

- - - Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10 °C ou acima de 65 ° C;
 - Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e serem desprezados após utilização;
 - As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4 °C para consumo em 24 horas, e as não autoclavadas, para consumo em 12 horas;
 - Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;
 - Todas as embalagens descartáveis para a refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, número do quarto, o leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante;
 - Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou o alargamento do mesmo. Quando o bico de uma mamadeira não puder ser utilizado, a mesma deverá ser substituída por outra.
 - **Distribuição**

Fórmulas lácteas, sopas, sucos etc. produzidos no lactário devem ser distribuídos pelas lactaristas em recipientes apropriados ou galheteiros lavados e desinfetados, sob responsabilidade da Contratada.

- - - As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas devem ser resfriadas até 37 °C;
 - As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4 °C também devem ser aquecidas no momento da distribuição à 37 °C e serem distribuídas imediatamente;
 - Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;
 - Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), os mesmos deverão ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios de tempo e temperatura (74 °C por 5 minutos); podendo ser mantidos no mínimo a 60 °C e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas etc.), manter a temperatura a 10 °C ou menos;

- - - É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa em que os alimentos estão expostos para consumo imediato, mas sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana, estando também protegidos de novas contaminações;
 - O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como, por exemplo, resfriamento e reaquecimento;
 - É importante ressaltar que a distribuição da água mineral aos pacientes deverá ocorrer diariamente e de acordo com a rotina estabelecida na unidade, em dois momentos ao longo do dia (diurno e vespertino), acompanhado de copos descartáveis. O fornecimento da água e do descartável é de responsabilidade do Contratante.
 - **Higienização**

É de total responsabilidade da Contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente e também quanto:

- - - A higiene pessoal
 - Assim como em outras áreas do SND, o funcionário que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, higiene corporal, incluindo banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e, no caso de profissionais do sexo masculino, sem barba e bigode;
 - 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;
 - No caso de uso de luvas descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;
 - Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e usado somente nas dependências internas do local de serviço; sapatos fechados, limpos e bem conservados;
 - Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo (alguns

locais adotam o uso de avental esterilizado ou descartável). Ao final, higienizar novamente as mãos;

-
-
-
- A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção. Deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas, bem enxaguadas e, ao final, secadas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete antisséptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável; se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente, autoclavada por 15 minutos a 110 °C, fervida por 15 minutos ou, ainda, imersa em solução clorada a 200 ppm, também por 15 minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;
- As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e na manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofreram. Previamente, deve-se lavar e fazer antissepsia das mãos, devendo as luvas serem trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida. Por outro lado, há que se notar que se o local possui controle adequado em todos os aspectos de higiene que envolvam o processo de manipulação (manipulador alimento /utensílio), o uso da luva pode ser descartado. Porém, este não é um método muito adotado em nosso meio;
- A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, sendo utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo.

- **Instalações, Equipamentos e Utensílios**

A manutenção da limpeza deve ser constante, notando-se, nesse aspecto, o que se segue:

-
-
- Instalações (pisos e paredes) – retirar o excesso de sujeira, lavar com água de preferência aquecida a 44 °C e detergentes. Em seguida, enxaguar até a remoção total do detergente ou proceder à lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Nesse método, para a remoção do detergente, utilizar o rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-

se a utilização de solução clorada a 200 ppm ou quaternário de amônia, e para as paredes, álcool a 70%;

- - - Equipamentos e utensílios – retirar os resíduos, lavar em água corrente morna a 44°C com detergente e enxaguar até sua remoção total. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder à higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Os utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser autoclavados a 110°C por 10 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 ppm);
 - Bancadas – lavadas com água e detergente ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade;
 - Embalagens – proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;
 - Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa e/ou xícaras – o processo de higienização desses itens se inicia pelo enxágue com água corrente, logo após o uso, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o transporte para a área de higienização do lactário, para se dar sequência às demais etapas, que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados:
 - Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;
 - Em seguida, devem ser imergidas separadamente em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42 °C, por cerca de 30 minutos;
 - Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;
 - Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
 - Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
- Após, deve ser utilizado tratamento térmico em autoclave a 110 °C por 10 minutos ou 121 °C por 15 minutos, e a variação de tempo e temperatura deverá estar de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante. Na ausência desse equipamento, utilizar processo de desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 ppm,

por aproximadamente 15 minutos. Nesse caso, as peças devem ser enxaguadas;

- É desnecessária a esterilização ou desinfecção prévia dos frascos de mamadeiras e acessórios quando se emprega autoclavagem das fórmulas infantis.

1. Controle Bacteriológico

Proceder à separação de uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve estar corretamente identificada com o nome do local, a data, o horário, o produto, se é autoclavado ou não etc. A quantidade mínima é 100 ml.

As amostras coletadas deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4 °C por 72 horas (após o consumo). É aconselhado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. O alimento deve estar acondicionado no mesmo recipiente destinado à distribuição (exemplo: mamadeiras ou frascos bem vedados).

Sempre que o Contratante solicitar, devem ser realizadas análises microbiológicas das amostras de NE, que ficarão às expensas da Contratada. Os laudos devem ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante.

1.

1.1. Análise de Swab

Para essas análises foram definidas as seguintes coletas:

a. 1. Análise de Swab das mãos

- Contagem de coliformes fecais e totais e *Staphylococcus aureus*;
- Para 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante;
- Será realizada uma análise por setor de manipulação. Nesse caso, o posto lactário.

b. 2. Análise de Swab de utensílios

- Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilos* e coliformes fecais e totais;
- Para 1 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo Contratante;
- Será realizada uma análise por setor de manipulação. Nesse caso, o posto lactário.

Considerando que o lactário e o posto de nutrição enteral compartilham do mesmo espaço físico, será necessária apenas a realização de uma análise de Swab. Sendo assim, se essa análise já tiver sido realizada no lactário, não haverá necessidade de repeti-la no posto de nutrição enteral.

1. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

MARCELO MARQUES TARGA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 30/04/2024 às 10:03:29.

SELMA APARECIDA DE MORAES

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 30/04/2024 às 11:20:23.

CLAUDIA REGINA SOMERA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 30/04/2024 às 11:04:08.