
ESTADO DE PERNAMBUCO
MUNICÍPIO DE CABO DE SANTO AGOSTINHO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSUNTOS JURÍDICOS - SMAJ / 1ª E 2ª
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - 1ª E 2ª CPL
AVISO DE COLETA DE PREÇO PARA DISPENSA EMERGENCIAL

MUNICÍPIO DO CABO DE SANTO AGOSTINHO

SECRETARIA EXECUTIVA DE LOGÍSTICA
AVISO DE COLETA DE PREÇO PARA DISPENSA EMERGENCIAL

Processo Nº: 00032/2025. Dispensa emergencial Nº 00010/2025. Fornecimento. Menor Preço. CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE EMPRESA ESPECIALIZADA PELO PERÍODO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS, DIETAS ESPECIAIS, DIETAS ENTERAIS E FÓRMULAS LÁCTEAS DESTINADAS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS) E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069. DE 13/07/90; ART. 278 E LEI FEDERAL N.º 10.741, DE 01/10/03), ASSIM COMO OS FUNCIONÁRIOS PLANTONISTAS DAS UNIDADES NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA, DENTRO DOS PADRÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, ADMINISTRAÇÃO E DE APOIO À NUTRIÇÃO CLÍNICA E AMBULATORIAL, CONFORME PREVISTO NAS NORMAS TÉCNICAS E SANITÁRIAS VIGENTES, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE. Abertura da Coleta de Preço: 08 horas do dia 04 de abril de 2025 até as 13 horas do dia 10 de abril de 2025. No site www.cabo.pe.gov.br. Recursos: previstos no orçamento vigente. Fundamento legal: Lei Federal nº 14.133/21; Lei Complementar nº 123/06; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME/22; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas. Edital, anexos e outras informações podem ser obtidos no e-mail logistica.compras@cabo.pe.gov.br ou no site da prefeitura coleta pública www.cabo.pe.gov.br.

Fundo Municipal de Saúde.

Publicado por:
Caroline de Brito Pinheiro de França
Código Identificador:479ED70E

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Pernambuco no dia 04/04/2025. Edição 3816
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
<https://www.diariomunicipal.com.br/amupe/>

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Contratação emergencial de empresa especializada **pele período de 180 (cento e oitenta) dias** para a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90; art. 278 e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), assim como os funcionários plantonistas das Unidades no fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e o desenvolvimento das atividades de produção, administração e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, conforme previsto nas normas técnicas e sanitárias vigentes, através da Secretaria Municipal de Saúde.

2. DAS JUSTIFICATIVAS

2.1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A alimentação adequada é fator importante no tratamento (dietoterapia) de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

O acesso a uma variedade de alimentos seguros e saudáveis é um direito humano fundamental. O cuidado nutricional adequado, incluindo a qualidade da alimentação, tem efeitos benéficos na recuperação dos pacientes e na sua qualidade de vida. Portanto, a dieta hospitalar pode melhorar a qualidade da internação do paciente.

A apresentação da refeição, a variedade de produtos e o local físico são os fatores primários que contribuem para a percepção negativa do usuário e com suas atitudes em relação às refeições nas instituições. Geralmente, o modo como a população observa os hospitais públicos, tem a visão de que os mesmos são instituições menos favorecidas em recursos. A imagem negativa da refeição hospitalar é generalizada e, portanto, não necessariamente relacionada somente aos alimentos.

Esta visão precisa ser modificada!

A avaliação da satisfação do usuário de serviços hospitalares tem sido valorizada na busca da qualidade do atendimento. A percepção da qualidade tem sido apontada como um fator determinante para a competitividade e a sobrevivência das organizações de saúde, o que requer a adoção de modelos adequados para medir a satisfação dos clientes. Por meio de questionamento a usuários acerca da satisfação com o cuidado nutricional, é possível se obter noções das fragilidades do serviço. Em geral, os pacientes têm dificuldade de opinar sobre mudanças na alimentação ou nas rotinas durante a internação. Alguns estudos observaram que o contexto da hospitalização transforma os papéis sociais dos indivíduos.

A qualidade da alimentação hospitalar, o atendimento nutricional e a participação do paciente em seu tratamento alimentar e nutricional são fundamentais para a qualidade do atendimento hospitalar.

Os servidores plantonistas também fazem jus às refeições em virtude da natureza dos serviços. A carga horária contínua torna necessária a alimentação em horários adequados para o bom andamento dos serviços de saúde, bem como para o bom desempenho dos servidores, para que não haja solução de continuidade no atendimento, para que o servidor não precise se ausentar da unidade de saúde, uma vez que a demanda por atendimento pode exigir a permanência do servidor na atenção ao usuário, ou mesmo o retorno do mesmo para o atendimento quando do surgimento de eventuais situações de extrema emergência.

A contratação emergencial de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação destinada a pacientes, acompanhantes e funcionários plantonistas é necessária a fim de que não ocorra a descontinuidade no fornecimento adequado e balanceado de refeições, evitando assim que ocorram prejuízos à saúde dos pacientes internados nas Unidades Hospitalares, bem como dos funcionários que cumprem suas rotinas de trabalho.

A contratação emergencial para a prestação de serviços de alimentação hospitalar é, portanto, imprescindível. Esse serviço deverá atender a pacientes internados, acompanhantes e servidores plantonistas, garantindo:

- O fornecimento ininterrupto de refeições balanceadas e seguras;
- O atendimento às normas vigentes de segurança alimentar e boas práticas de fabricação;
- A supervisão nutricional contínua, assegurando o cumprimento das necessidades dietéticas individuais dos pacientes;

A preservação da integridade do atendimento hospitalar, evitando descontinuidade em um serviço essencial à saúde pública.

Por fim, destaca-se que a Lei nº 14.133/2021 permite a realização de contratações emergenciais em situações de risco iminente que demandem pronta resposta da administração pública, como é o caso do término do contrato 001/FMS/2020 para um serviço essencial. A justificativa legal para a contratação fundamenta-se na necessidade de proteger a saúde e a vida dos pacientes e na obrigação de garantir a eficiência e continuidade dos serviços de saúde.

Assim, a contratação proposta é uma medida necessária, proporcional e adequada para evitar danos à saúde pública e assegurar a qualidade dos serviços prestados pelas unidades hospitalares.

2.2 JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO ESTIMADO

Os quantitativos previstos no presente Termo de Referência, visam ao para prestação de serviços para a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069. de 13/07/90; art. 278 e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), assim como os funcionários plantonistas das Unidades no fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e o desenvolvimento das atividades de produção, administração e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, conforme previsto nas normas técnicas e sanitárias vigentes, através da Secretaria Municipal de Saúde do Cabo de Santo Agostinho, tendo sido definidos conforme Documento de Formalização da Demanda – DFD, datado de 28/02/2025 e Estudo Técnico Preliminar – ETP, datado de 12/03/2025 e ainda do Contrato 001/FMS/2020, além do acompanhamento da necessidade das unidades de saúde do Município. Importante ressaltar a característica do atendimento das unidades de saúde, conforme segue:

QUADRO 1

Nome da Unidade Hospitalar:	Hospital Infantil Doutor Adailton C de Alencar
Endereço:	BR-101, KM 34 - Centro, Cabo de Santo Agostinho - PE, 54505-020
Nome da Unidade Hospitalar:	Hospital Mendo Sampaio
Endereço:	BR-101, S/N - Charneca, Cabo de Santo Agostinho - PE, 54535-430
Nome da Unidade Hospitalar:	Maternidade Padre Geraldo Leite Bastos
Endereço:	R 101, Km 23 S/N - Pte. dos Carvalhos, Cabo de Santo Agostinho - PE, 54580- 496
Nome da Unidade Hospitalar:	SPA Gaibu
Endereço:	Av. Laura Cavalcante, s/n - Lot. Praia de Gaibu, Cabo de Santo Agostinho - PE
Nome da Unidade Hospitalar:	Caps Estação Cidadania
Endereço:	Rua Amaro Pereira Cavalcante n. 197 Centro, Cabo de Santo Agostinho - PE, 54510-280

QUADRO 2

Características das Unidades de Saúde

Classificação da Unidade Hospitalar – Pediátrico/Infantil	Hospital Infantil Doutor Adailton C de Alencar
População atendida	Crianças de 0 – 15 anos
Número de leitos da Unidade	27 leitos

Média diária de pacientes por especialidade/clínica/ambulatório	252/dia
---	---------

Classificação da Unidade Hospitalar – Geral	Hospital Mendo Sampaio
População atendida	Adultos de 15 a 100 anos
Número de leitos da Unidade	29 leitos
Média diária de pacientes por especialidade/clínica/ambulatório	Média de 276 /dia

Classificação da Unidade Hospitalar – Maternidade baixo-risco	Maternidade Padre Geraldo Leite Bastos
População atendida	Gestante baixo-risco
Número de leitos da Unidade	20
Média diária de pacientes por especialidade/clínica/ambulatório	Média de 43/dia

QUADRO 3

Local de Produção e Distribuição da Alimentação as Unidades de Saúde

LOCAL	PRODUÇÃO
HOSPITAL MENDO SAMPAIO	COZINHA PRÓPRIA
MATERNIDADE PADRE GERALDO LEITE BASTOS	COZINHA PRÓPRIA
HOSPITAL INFANTIL DOUTOR ADAILTON C DE ALENCAR	COZINHA PRÓPRIA
SPA GAIBU	COZINHA PRÓPRIA
SAMU	ALMOÇAM NO MENDO SAMPAIO
JAMACI DE MEDEIROS	RECEBE ALIMENTAÇÃO PRONTA DA MATERNIDADE PADRE GERALDO LEITE BASTOS
CAPS ESTACÃO CIDADANIA	RECEBE DO HOSPITAL INFANTIL DOUTOR ADAILTON C DE ALENCAR
CAPS INFANTIL	RECEBE ALIMENTAÇÃO PRONTA DA MATERNIDADE PADRE GERALDO LEITE BASTOS
CAPS ALCOOL E DROGA	RECEBE ALIMENTAÇÃO PRONTA DA MATERNIDADE PADRE GERALDO LEITE BASTOS
RESIDENCIA TERAPEUTICA I	RECEBE ALIMENTAÇÃO PRONTA DO HOSPITAL MENDO SAMPAIO
RESIDENCIA TERAPEUTICA II	RECEBE ALIMENTAÇÃO PRONTA DO HOSPITAL MENDO SAMPAIO
RESIDENCIA TERAPEUTICA III	RECEBE ALIMENTAÇÃO PRONTA DO HOSPITAL MENDO SAMPAIO
RESIDENCIA TERAPEUTICA IV	RECEBE ALIMENTAÇÃO PRONTA DO HOSPITAL MENDO SAMPAIO

Considerando as estruturas das Unidades de Saúde do Município do Cabo de Santo Agostinho, o Hospital Mendo Sampaio tem sua cozinha centralizada, além da produção da alimentação para seu próprio consumo, também produz e distribui a alimentação para as Unidades de Saúde Residência Terapêutica I, II, III e IV, como também para o SAMU. A Maternidade Padre Geraldo Leite Bastos além da produção da alimentação para seu próprio consumo, também produz e distribui a alimentação para a Unidade CAPS Alcool e Droga, os levantamentos abaixo, seguem de roteiro e para o cálculo do transporte da alimentação saindo do polo para outra unidade de saúde.

Hospital Infantil do Cabo, Rod. Br-101 Sul, KM34

Hospital Mendo Sampaio, Antiga Estrada Rodovia

2 min 2 min 9 min 3 min



2 min (700,0 m)
via Antiga Estrada Rodovia

ROTAS

Maternidade Padre Geraldo Leite Bastos, BR 101,

Caps Infantil Ciranda de Vida, R. Vinte e Dois, 73

4 min 12 min 4 min 25 min 8 min



4 min (1,8 km)
via Antiga Estrada Rodovia

ROTAS

Considerando as estruturas das Unidades de Saúde do Município do Cabo de Santo Agostinho, o Hospital Infantil Doutor Adailton C de Alencar tem sua cozinha centralizada, além da produção da alimentação para seu próprio consumo, também produz e distribui a alimentação para as Unidades de Saúde CAPS ESTACÃO CIDADANIA.

Hospital Infantil do Cabo, Rod. Br-101 Sul, KM34

CAPS Estação Cidadania, R. Amaro Pereira Caval

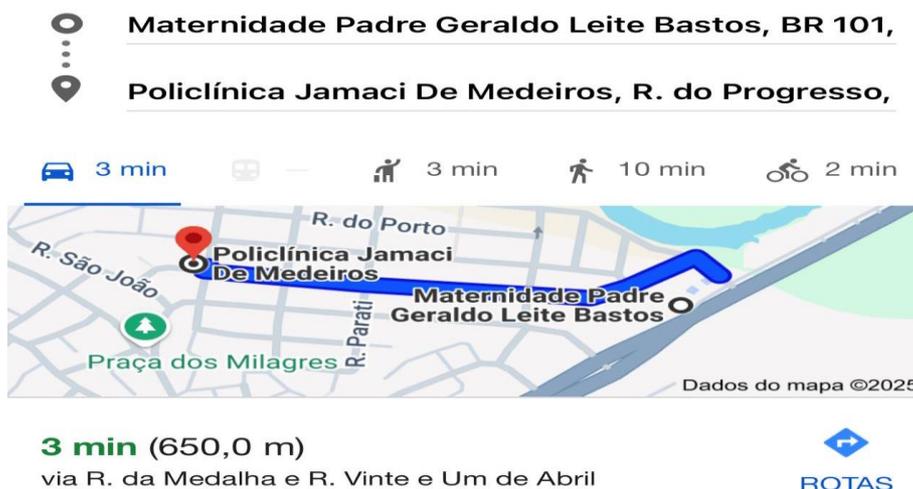
6 min 6 min 18 min 5 min



6 min (1,5 km)
via Antiga Estrada Rodovia e Av. Histo. Pereira da Costa

ROTAS

Considerando as estruturas das Unidades de Saúde do Município do Cabo de Santo Agostinho, o a Maternidade Padre Geraldo Leite Bastos tem sua cozinha centralizada, além da produção da alimentação para seu próprio consumo, também produz e distribui a alimentação para as Unidades de Saúde Jamaci de Medeiros.



2.2. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Considerando a contratação emergencial de empresa para fornecimento de alimentação as unidades de saúde, tendo cozinhas próprias que servem de polo para a preparação e distribuição da alimentação, observando também a distância ente elas e toda a organização que a Secretaria Municipal de Saúde já possui e com o serviço bem avaliado pela população e funcionários, ainda respeitando os princípios da razoabilidade e da eficiência, não é vantajoso para a administração a contratação de mais de uma empresa para tal finalidade.

2.3. JUSTIFICATIVA PARA VEDAÇÃO DE PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

De acordo com o art. 15 da Lei nº 14.133/2021, a participação de empresas reunidas em consórcio não será admitida, segundo discricionariedade da Administração, com base em justificativa técnica que leve em consideração as peculiaridades do caso concreto.

3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS/DETALHAMENTO DO OBJETO

A descrição completa e detalhada dos serviços encontram-se nas Disposições Gerais deste Termo de Referência .

4. DO VALOR ESTIMADO E CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA

4.1 VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado global da contratação para 180 (cento e oitenta) dias é de R\$ ()

No preço total do objeto deverão estar inclusos todos os tributos (impostos, taxas e contribuições), sejam federais, estaduais e municipais, bem como frete, comissões, pessoal, embalagem, seguros, encargos sociais e trabalhistas, assim como demais insumos inerentes que incidam ou venham a incidir sobre o objeto, sejam de que naturezas forem.

O preço da contratação tem como base as cotações de insumos, tendo sido utilizada como base a metodologia do **CADTERC (ANEXO)**. As Planilhas de Custos e Formação de Preços para mão de obra consideraram o conjunto de despesas decorrentes de legislação trabalhista e previdenciária, e refletem os salários médios praticados no mercado e pisos salariais normativos e convenções coletivas de trabalho registradas.

O estudo realizado para a elaboração do orçamento global segue parâmetros previamente estabelecidos, **os custos identificados pela empresa que não constem na metodologia utilizada na formação dos preços devem ter sua**

previsão no BDI.

Conforme previsto na Lei Federal nº 10.637, de 30/12/2002 e na Lei Federal nº 10.833 de 29/12/2003, poderão ser descontados os créditos calculados de PIS (1,65%) e COFINS (7,60%) em relação aos bens e serviços utilizados como insumos na prestação de serviços. Dessa forma para aqueles custos diretos pagos a pessoas jurídicas, há um abatimento de 9,25% (1,65% + 7,60%) de seu valor. Esse abatimento está representado para cada item como “Crédito PIS/COFINS foi considerado em cada serviço como um redutor de custos. Registra-se que cada empresa deverá apresentar seus orçamentos de acordo com a sua própria forma de tributação.

4.2 CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA

De acordo com o Artigo 7, § 2º, do Decreto Municipal nº1.549 de 02 de Maio de 2017: No processo de contratação não é necessário indicar a Dotação Orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

5. DA MODALIDADE E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

A contratação será através de Dispensa Emergencial, conforme Artigo 75 da Lei 14.133/2021 e o critério de julgamento será através de Menor Preço Global.

6. DA PROPOSTA

6.1 PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

As propostas deverão ter validade de, no mínimo, 90 (noventa) dias.

6.2 CONDIÇÕES DA PROPOSTA

6.2.1 A(s) Empresa(s), deverão apresentar proposta de preço, devidamente preenchida na forma do ANEXO I DAS CONDIÇÕES GERAIS que compoe este Termo de Referência.

6.2.2 A Secretaria Municipal de Educação fornecerá a planilha (excel)de composição das aquisições e dos serviços para a empresa calcular o valor da proposta de preço.

7. DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

7.1 REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1.1 Apresentação de um ou mais atestado(s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome da empresa , que comprove(m) “aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da contratação”, prevista no art. 67 da Lei n. 14.133/2021, faz-se por meio de atestado que demonstre já ter o proponente executado objeto similar ao da contratação.

7.1.2 Certidão(ões) ou atestado(s) de capacidade técnica fornecidos por pessoa jurídica de direito público (administração Federal, Estadual ou Municipal, direta ou indireta) ou privado que comprovem a aptidão do contratado para o fornecimento do objeto desta **contratação emergencial**, que deverá(ão) atestar o fornecimento anterior com 25% (vinte cinco por cento), em características, quantidades, com o objeto.

7.2 REQUISITOS DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

7.2.2 Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito, expedida pela Delegacia da Receita Federal.

7.2.3 Certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal da Jurisdição Fiscal do estabelecimento licitante.

7.2.4 Certidões que comprovem a regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por tempo de Serviço (FGTS).

7.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.

7.2.6. Para fins de comprovação de Patrimônio Líquido, o licitante deverá apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, exigíveis e apresentados na forma da lei.

a) Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação do lote, exigindo-se a comprovação cumulativa quando da classificação provisória em primeiro lugar, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, conforme estabelecido no art. art. 69, § 4º da Lei nº 14.133/2021.

b) Apresentação de documento que demonstre a boa situação financeira atualizada, comprovando que a licitante dispõe de Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) superiores a 01 (um inteiro); em caso da licitante apresentar os Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) inferiores ou igual 01 (um inteiro) e inferiores ou igual 0,50 (meio) para Endividamento Geral, resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, nos valores indicados

LG – Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo Passivo

Circulante + Exigível a Longo Prazo

SG – Ativo Total

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

LC - Ativo Circulante

Passivo Circulante

EG - Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

Ativo Total

7.3 REQUISITOS DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo - estatuto social, contrato social ou a sua consolidação e posteriores alterações contratuais, devidamente registradas na Junta Comercial - e no caso de sociedades por ações, estatuto social acompanhado da ata de eleição de sua atual administração, registrados e publicados.

8. DO CONTRATO

8.1 PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

8.1.1 O Contrato terá vigência de 180 (cento e oitenta) dias, conforme - Art.75, da Lei 14.133/2021.

8.1.2 A contratação será efetivada por meio de Nota de Empenho acompanhada de Autorização de Fornecimento ou Autorização de Execução de Serviço, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

8.2 PRAZO PARA ASSINATURA DO CONTRATO

8.2.1 A Empresa terá o prazo de 03 (três) dias úteis para assinatura do contrato, contados a partir da convocação da Secretaria Municipal de Saúde, através Autorização de Execução de Serviço, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

8.3 DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.3.1 Será realizada a criação, através de portaria, de uma Comissão de Controle e Fiscalização com a responsabilidade de fiscalizar o andamento do contrato, a fim de garantir o cumprimento da prestação do serviço contratado e das cláusulas contratuais.

8.3.2 A comissão será composta por servidores da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho, inclusive a Coordenação de Nutrição das Unidades Hospitalares, que passarão por capacitação para garantir o efetivo cumprimento das obrigações previstas no contrato.

8.3.3 Em caso de descumprimento das cláusulas contratuais, a comissão deverá apresentar relatório com a apresentação das sanções, sendo essas estabelecidas por grau de infração para a devida penalidade a ser aplicada.

8.3.4 As penalidades respeitarão aos princípios da legalidade, finalidade, motivação, razoabilidade, proporcionalidade,

moralidade, ampla defesa, contraditório, segurança jurídica, interesse público e eficiência, dispondo sempre de prévia notificação e respeitando os prazos legais, sob pena de não aplicabilidade das sanções cabíveis.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 Todas as obrigações da Contratante estão dispostas no **item 9 das DISPOSIÇÕES GERAIS** que compoem este Termo de Referência.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.2 Todas as obrigações da Contratante estão dispostas nos **itens 7 e 8 das DISPOSIÇÕES GERAIS** que compoem este Termo de Referência.

11. DOS CRITÉRIOS E PRAZOS DE PAGAMENTO

11.1 O pagamento pela prestação do (s) serviço (s) deverá ser efetuado à Contratada, em até 30 (trinta) dias corridos do mês subseqüente à prestação dos serviços, com base no quantitativo efetivamente executado, mediante apresentação da Nota Fiscal / Fatura devidamente atestada pelo servidor competente.

11.2A Contratada é responsável pelos pagamentos de quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultante da execução do contrato.

11.3A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

12. DAS SANÇÕES

12.1 Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, o PROPONENTE e o CONTRATADO que:

12.1.1 Der causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2 Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3 Der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o pagamento;

12.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

12.1.6 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.7 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da Contratação sem motivo justificado;

Apresentar declaração ou documentação falsa exigida ou prestar declaração falsa durante a mesma ou a execução do contrato;

12.1.8 Fraudar a dispensa ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.9 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

12.1.10 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da Contratação;

12.1.11 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.1.12 O CONTRATADO que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

1.I. Advertência pela falta do constante desta contratação, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

1.II. Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do(s) item(s) 12 prejudicado(s) pela conduta do fornecedor/prestador, por qualquer das infrações do item 12

1.III. Impedimento de licitar e contratar com o município do Cabo de Santo Agostinho, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

12.2 Na aplicação das sanções serão considerados:

12.2.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;

12.2.2 As peculiaridades do caso concreto;

12.2.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.2.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

12.2.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.2.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

12.2.7 aplicação das sanções, em hipótese alguma, exime a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

12.2.8 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

12.2.9 Havendo indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção) como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativos necessários à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente para apuração da conduta típica em questão.

12.2.10 As multas e sanções aplicadas deve levar em consideração os itens 6.2 e 6.3. das DISPOSIÇÕES GERAIS deste Termo de Referência.

12.2.11 Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo de Aplicação de Penalidade, que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/prestador, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

13. DA RESCISÃO

13.1 O descumprimento de qualquer Cláusula ou de simples condição do CONTRATO, assim como a execução do seu objeto em desacordo com o estabelecido em suas Cláusulas e condições, dará direito à CONTRATANTE de rescindi-lo mediante notificação expressa, sem que caiba à CONTRATADA qualquer direito, exceto o de receber o estrito valor correspondente às obras/serviços realizada (os), desde que estejam de acordo com as prescrições ora pactuadas.

13.2 O CONTRATO poderá ser rescindido:

13.2.1 Por ato UNILATERAL da CONTRATANTE, nos casos dos incisos I a V e IX do art. 137 e Art. 138 da Lei Federal nº 14.133/2021

14. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 O fornecedor fica obrigado a manter durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação estipuladas para contratação da Dispensa Emergencial .

14.2. A responsabilidade por este Termo de Referência ficará a cargo da Secretaria Municipal de Saúde.

15. DO FORO

12.1. Fica eleito o Foro da Comarca do Cabo de Santo Agostinho para discussões de litígios decorrentes do objeto do instrumento/contrato, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que se julgue.

16. DOS ANEXOS

16.1 Faz parte deste Termo de Referência os Anexos abaixo:

ANEXOS:

Anexo I – Modelos de Propostas

Anexo II – Modelos de Declarações

Anexo III - Avaliação na qualidade dos Serviços
Anexo IV – Planilhas Padrão para Composição de Preços – Fichas Técnicas Refeições
Cotações
Convenções Coletivas/CAGED – Mão de obra
Nota Técnica nº 1/2207 – SCI – Superior Tribunal Federal – Definição BDI
Resolução CFN nº 380/2005
Caderno Técnico Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Volume 08 – Secretaria da Fazenda de SP.

Cabo de Santo Agostinho, 21 de março de 2025

XXXXXXXXXXXX
Nutricionista/Chefe do Setor

De acordo,

RENATO HUGO RAMOS DE FREITAS
Secretário Municipal de Saúde

DISPOSIÇÕES GERAIS

1. O objeto da presente prestação de serviços engloba serviços técnicos operacionais e administrativos, disponibilização de equipamentos, bem como apoio a nutrição clínica, nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, compreendendo:
 - Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais;
 - Apoio à nutrição clínica, sempre que necessário;
 - Serviços para a operacionalização e distribuição de nutrição enteral;
 - Serviços para a operacionalização e distribuição de formulações lácteas.
2. Acompanhantes Legalmente Instituídos, segundo a legislação vigente, consiste em:
 - Acompanhantes de crianças, nos termos da Lei federal n.º 8.069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente), as mães com crianças internadas até 1(um) ano que são amamentadas (seio materno) além das refeições tem direito aos lanches manhã, tarde e ceia.
 - Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 (sessenta) anos, nos termos da Lei federal n.º 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).
 - Acompanhantes de gestantes, nos termos da Lei do Acompanhante - Lei Federal nº 11.108/2005 e Agência Nacional de Saúde RN nº 428 de 07/11/2017.
 - Acompanhantes de pessoas com deficiência, nos termos da Lei Federal nº 13.146 de 06/07/2015(Estatuto da Pessoa com Deficiência)
3. A prestação dos Serviços dar-se-á nas dependências do Contratante e deverá estar embasada nas Especificações Técnicas definidas no Termo de Referência.
4. O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações, definidos nas Fichas Técnicas (Anexo IV) deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.
 - 4.1 As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas de cada Unidade e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente. As dietas enterais deverão seguir as diretrizes, prescrições médicas, dietéticas realizadas por nutricionistas e condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral, baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes, obedecendo aos critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral, de acordo com a Resolução nº 63, de 06 de Julho de 2.000 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
5. Para o presente trabalho foi definido o item - Dieta Enteral - **para a manipulação e a distribuição de nutrição enteral pela Contratada.**
 - 6.1. A aquisição e o fornecimento dos produtos (fórmulas) deverão ser efetuados pelo Contratante, com a utilização do sistema de registro de preços pela modalidade de contratação emergencial, restando a Contratada as demais atividades envolvendo a manipulação, distribuição e higienização das dependências.
 - 6.2. Serão de responsabilidade da contratada a aquisição de copos graduados e frascos de nutrição enteral (frasco diet), produtos de limpeza para higienização dos utensílios e acessórios e produtos de limpeza para a área física e equipamentos, material descartável, material para paramentação dos funcionários, sacos e etiquetas para identificação, utensílios, equipamentos, e todos os materiais utilizados no processo de preparo, envase, e distribuição dos produtos elaborados no lactário/sondário.
6. Os valores estimados apresentados foram obtidos com base no desenvolvimento de composição de preços que buscaram refletir as exigências contidas nas Especificações Técnicas e na legislação vigente. Para composição de preços foram utilizados os custos de insumos, matéria-prima alimentar, materiais descartáveis, utensílios, equipamentos, gás butano, obtidos no mercado, mão de obra (salários, encargos sociais e trabalhistas e benefícios). Limpeza e higienização tiveram seu custo calculado por meio de um percentual aplicado sobre o custo da matéria-prima alimentar. Os custos finais foram acrescidos da taxa de BDI – Benefício e Despesas Indiretas, que engloba todos os custos e despesas indiretas, tributos e impostos, bem como a taxa de lucro.

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90; art. 278 e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e o desenvolvimento das atividades de produção, administração e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial.

1.1 A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á, mediante:

- Utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;
- Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- Disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do Contratante a disposição da Contratada;

1.2 Locais

Endereço completo da Unidade onde serão prestados os serviços

Nome da Unidade Hospitalar:	Hospital Infantil Doutor Adailton C de Alencar
Endereço:	BR-101, KM34 - Centro, Cabo de Santo Agostinho - PE, 54505-020
Nome da Unidade Hospitalar:	Hospital Mendo Sampaio
Endereço:	BR-101, S/N - Charneca, Cabo de Santo Agostinho - PE, 54535-430
Nome da Unidade Hospitalar:	Maternidade Padre Geraldo Leite Bastos
Endereço:	R 101, Km 23 S/N - Pte. dos Carvalhos, Cabo de Santo Agostinho - PE, 54580-496
Nome da Unidade Hospitalar:	SPA Gaibu
Endereço:	Av. Laura Cavalcante, s/n - Lot. Praia de Gaibu, Cabo de Santo Agostinho - PE
Nome da Unidade Hospitalar:	Caps Estação Cidadania
Endereço:	Rua Amaro Pereira Cavalcante n. 197 Centro, Cabo de Santo Agostinho - PE, 54510-280

1.3 Característica da Unidade

Classificação da Unidade Hospitalar – Pediátrico/Infantil	Hospital Infantil Doutor Adailton C de Alencar
População atendida	Crianças de 0 – 15 anos
Número de leitos da Unidade	27 leitos
Média diária de pacientes por especialidade/clínica/ambulatório	252/dia

Classificação da Unidade Hospitalar – Geral	Hospital Mendo Sampaio
População atendida	Adultos de 15 a 100 anos
Número de leitos da Unidade	29 leitos
Média diária de pacientes por especialidade/clínica/ambulatório	Média de 276 /dia

Classificação da Unidade Hospitalar – Maternidade baixo-risco	Maternidade Padre Geraldo Leite Bastos
População atendida	Gestante baixo-risco
Número de leitos da Unidade	20
Média diária de pacientes por especialidade/clínica/ambulatório	Média de 43/dia

2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS – CONVENCIONAL

2.1 Dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis.

- a) 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) Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
 - Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
 - Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
 - Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
 - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- c) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- d) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- e) Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- f) A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- g) **As refeições e água mineral**, servidas aos pacientes seguem rigorosamente as prescrições médicas e ajustes dietoterápicos realizados pela equipe de nutricionistas.
- h) A **oferta de água mineral** será realizada no momento da entrega da 1ª refeição, serão entregues em garrafas descartáveis **de 1,5(um e meio) litro devendo haver reposição.**

2.2. Horários de distribuição

a) Alimentação paciente adulto

Tipo de dieta	Horários de entrega
Dieta Livre	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
Dieta Branda	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
Dieta Pastosa	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
Dieta Líquida Pastosa	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
Dieta Líquida	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
Dieta Líquida de Prova	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00

b) Alimentação paciente infantil – 0 – 13 anos

Tipo de dieta	Horários de entrega
Fórmula infantil convencional	3:00-6:00-9:00-12:00-15:00-18:00-21:00-24:00
Fórmula infantil especial	3:00-6:00-9:00-12:00-15:00-18:00-21:00-24:00

c) Alimentação paciente infantil – 01 – 13 anos

Tipo de dieta	Horários de entrega
Dieta Livre	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
Dieta Branda	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
Dieta Pastosa	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
Dieta Líquida Pastosa	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
Dieta Líquida	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
Dieta Líquida de Prova	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00

Dieta Padrão Meses	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00

d) Nutrição Enteral

Tipo de dieta	Horários de entrega
Normal sistema aberto	07:00/10:00/13:00/16:00/19:00/22:00 horas
Especial sistema aberto	07:00/10:00/13:00/16:00/19:00/22:00 horas
Normal sistema fechado	07:00/10:00/13:00/16:00/19:00/22:00 horas
Especial sistema fechado	07:00/10:00/13:00/16:00/19:00/22:00 horas
Suplemento nutricional	07:00/10:00/13:00/16:00/19:00/22:00 horas
Módulo	07:00/10:00/13:00/16:00/19:00/22:00 horas

2.3. Cardápio

2.3.1 – Regras gerais

No cardápio diário elaborado pela Contratante, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (R.D.A) revisão 1989.

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio elaborado pelo Contratante.
- Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- Os cardápios elaborados somente poderão ser alterados pela Contratada, após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.
- Os cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerão a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.
- Os cardápios apresentarão preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
- Serão planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).
- Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas do Contratante.
- Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou 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.

- ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos nas fichas técnica de acompanhantes/ funcionários, podendo ser adaptado por qualquer eventualidade.

As dietas destinadas aos acompanhantes serão distribuídas em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.000 (duas mil) calorias por dia.

- FUNCIONÁRIOS PLANTONISTAS

A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos nas fichas técnica de acompanhantes/ funcionários, podendo ser adaptado por qualquer eventualidade.

As dietas destinadas aos funcionários plantonistas através da Portaria SMS nº 001/2019 de 01 de agosto de 2019, publicada Diário Oficial dia 02/08/2019, serão distribuídas em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.000 (duas mil) calorias por dia.

As dietas destinadas aos funcionários plantonistas lotados no SAMU Itapuama serão preparadas e manipuladas na unidade de alimentação e nutrição do SPA Gaibu. Estas devem ser transportadas em embalagens individuais pela CONTRATADA até a Base do SAMU Itapuama localizado na Rua Um, 362 – Praia de Itapuama – Cabo de Santo Agostinho, respeitando os horários estabelecidos pelas 3 refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) de acordo com o número de plantonistas por dia. O transporte das dietas deve ser efetuado em veículo exclusivo e adequado para o fim a que se destina e constituído de materiais que garantam a higiene, qualidade, segurança e integridade do produto a ser transportado, conforme legislação vigente. A CONTRATADA deve ser responsável pelo controle da temperatura das dietas transportadas.

As dietas destinadas aos funcionários plantonistas lotados na Policlínica Jamaci de Medeiros serão preparadas e manipuladas na unidade de alimentação e nutrição da Maternidade Padre Geraldo Leite Bastos. Estas devem ser transportadas em caixas térmicas Hot Box pela CONTRATADA até a Policlínica Jamaci de Medeiros localizada na Rua São Carlos, 211 – Ponte dos Carvalhos, respeitando os horários estabelecidos pelas 3 refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) de acordo com o número de plantonistas por dia. O transporte das dietas deve ser efetuado em veículo exclusivo e adequado para o fim a que se destina e constituído de materiais que garantam a higiene, qualidade, segurança e integridade do produto a ser transportado, conforme legislação vigente. A CONTRATADA deve ser responsável pelo controle da temperatura das dietas transportadas. A CONTRATADA deverá ainda instalar rampa térmica para distribuição dos alimentos e será responsável pelo fornecimento das refeições aos funcionários no refeitório da Policlínica Jamaci de Medeiros.

- PACIENTES DA EMERGÊNCIA DO HOSPITAL MENDO SAMPAIO

Pacientes que estão em atendimento na emergência do Hospital Mendo Sampaio, por no mínimo 6 horas (sem internamento) em leitos da emergência, e que apresente as seguintes características: paciente acima de 60 anos, pacientes psiquiátricos, deficientes físicos ou mentais e pacientes em hipoglicemia, terão direito, a desjejum/lanche ou refeição (almoço ou jantar) dependendo do horário em que estiver no Hospital, conforme determinado nas Fichas Técnicas.

2.3.2 Dietas

Dieta Livre Paciente Adulto

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

- Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, almoço, lanches, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.000 (duas mil) calorias/dia, como exemplo:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Leite com café - sucos Cará ou batata doce ou banana comprida ou inhame com requeijão ou papa Fruta natural
LANCHE MANHÃ	logurte ou sucos ou frutas Pão ou biscoito ou torrada
ALMOÇO	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas – diversos sabores
LANCHE TARDE	logurte ou sucos ou frutas Pão ou biscoito ou torrada
JANTAR	Sopas ou Cremes Arroz ou batata doce ou cará ou banana comprida Carne bovina ou aves ou peixe Café com leite
CEIA	Chás Bolachas ou biscoitos ou torradas ou outros Margarina ou geléia em sachê

Dieta Livre Paciente infantil

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, almoço, lanches, jantar e ceia, em horários regulares.

Dieta Branda Pacientes Adulto/Infantil

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta livre, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta livre. 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: 06 (seis) refeições diárias;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- As preparações devem apresentar as seguintes ressalvas:
 - 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 que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
 - não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

Dieta Pastosa Pacientes Adulto/Infantil

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

- Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
- Distribuição: 06 (seis) refeições.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Dieta Líquida Pastosa Pacientes Adulto/Infantil

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 livre. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida.
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, almoço, lanches, jantar e ceia).
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou feijão, vegetais ou legume, tipo de fculento (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 nutricionais, a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.

Dieta Líquida Pacientes Adulto/Infantil

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, 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 devem ser liquidificados para que apresentem consistência líquida.
- Distribuição: 06 refeições diárias
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

Dietas para Diabéticos

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

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

Os cardápios das dietas para diabéticos serão os mesmos nas outras dietas utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês, previamente aprovado pela nutricionista do Contratante e em quantidade determinada pelo Contratante;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".
- No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação a base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.
- Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

Dietas Hipossódicas

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 o mesmo da dieta livre, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).

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

Dietas Hiperproteicas e Hiperclórica

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

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre acrescidos dos seguintes alimentos:

- no desjejum - frios ou geléia;
- colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;

- no almoço e no jantar – acrescentar outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.
- características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica
- Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

Dietas Hipocalóricas

Destinam-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 V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas do Contratante, a partir da avaliação nutricional. Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1200 (um mil e duzentas) calorias.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES
DESJEJUM	200 ml leite desnatado ½ unidade pão francês 1 colher sobremesa rasa de margarina 1 porção pequena de fruta
LANCHE MANHÃ	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 a vontade Sobremesa: 1 porção pequena de fruta
LANCHE TARDE	200 ml de iogurte desnatado ½ unidade pão francês 1 colher sobremesa rasa de margarina
CEIA	1 porção pequena de fruta

Dietas 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.

Dietas ricas em fibras ou laxativas

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

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

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

Outras Dietas Especiais

Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. do Contratante. Foram criadas fichas técnicas específicas para pacientes renais e/ou hepatopatas, de características hipoprotéicas e hipocalêmica, cujas consistências poderão ser modificadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D do Contratante.

Pacientes que tiverem intolerância à lactose ou alergia a proteína do leite de vaca, o mesmo substituído por leite sem lactose ou leite de soja, conforme prescrição do Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D do Contratante.

2.4. Operacionalização dos alimentos

2.4.1. Recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

Deverão ser observados pela Contratada:

- Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- Existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- Integridade e a higiene da embalagem;
- Adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- Realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- Características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos;
- Correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- 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.

2.4.2. Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.)

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	De 4º a 7ºC
Carnes congeladas	De 2º a 3ºC
Frios e embutidos industrializados	até 10ºC ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

2.4.3. 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. Os ovos devem apresentar identificação individual, conforme Decreto nº 47.015 de 18/01/2019.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

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

2.4.4. Recebimento de leite e derivados

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

Deverá ser conferido rigorosamente:

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Lactínicos	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

2.4.5. Recebimento de estocáveis

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

Os 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:

Produtos estocáveis	Temperatura ambiente
---------------------	----------------------

2.4.6. 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 identificações corretas no rótulo.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados

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

2.4.7. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza

Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com 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 no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

2.4.8. 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 alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- Dispor os alimentos em estrados de material liso, resistente e de fácil higienização, garantindo 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, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados 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;
- Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- 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;
- 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 semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

OBS: Todos 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 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- 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 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 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;
- Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

2.4.9. 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 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 confirmam a mesma segurança;
- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.

- Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 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 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 a disposição do Contratante, sempre que solicitado.

2.4.10. Higienização dos alimentos

REGRAS BÁSICAS:

- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e 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 tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);
- Utilizar água potável;
- Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- Os alimentos que sobram nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06° C.

HORTIFRUTIGRANJEIROS

- Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;
- Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis, a cada mudança de operação providenciar a troca de luvas;
- Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10° C;
- Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

CEREAIS E LEGUMINOSAS

- Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

2.4.11. Porcionamento

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

2.4.12. Acondicionamento

Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa e sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

- No desjejum:
 - leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 180 ml;
 - 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 com capacidade para 350 ml;
 - Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de polipropileno, com tampa transparente de três divisórias ou em bandeja térmica refil etc., com capacidade aproximada para 1200 ml;
 - Sopa dos lactentes e dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno igual, com tampa transparente e capacidade aproximada de 300 ml;
 - Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável, com capacidade de 200 ml;
 - Quanto à sobremesa:
 - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
 - Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.
 - A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente;
 - 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 as necessidades, quantidades e ergonomia, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

2.4.13. Distribuição das refeições

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

- Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65º C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60ºC por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60ºC 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 pela Contratada.
- 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 com: nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida conforme padronização do Contratante.
- Caso seja necessário, a Contratada se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante.
- A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos pela Vigilância Sanitária;
- Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.

2.4.14. Higieneização

A) HIGIENE PESSOAL

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

- Usar uniformes completos, de cor clara (bata, calça, avental) touca e sapato fechado, 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 rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter os sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- Manter a higiene adequada das mãos;
- Os funcionários 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 n.º 2616 de 12/05/1998 – Ministério da Saúde.
- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta minutos);
- Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adereços.

B) HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

- A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, equipamentos, copas e 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 polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colméias 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 papeleiras em pontos adequados do SND, quando necessário**, e abastecê-los com produtos próprios (papel 100% celulose e sabonete bactericida) 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:

LOCAL	FREQUENCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio
Tubulações internas	Semestral ou a depender da necessidade	Desengraxante e desincrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo

C) HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo.
- As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar ou manualmente (cozinha sem máquina) com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70º C.
- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente.
- As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas 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 após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70º.
- Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.
- 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”. 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:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM e álcool 70ºGL
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desincrustante
Forno	Diário e após o uso	Desincrustante
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e mensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes, se necessário	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante
Exaustão (colmeias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Depósito de lixo	Diário, no início de cada turno	Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 PPM

D) EMBALAGENS

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

E) CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

Realizar **desinsetização e desratização mensalmente**, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND, e copas, **sem ônus extras** ao Contratante e no caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Apresentando **mensalmente** o Certificado de Garantia e Notas Fiscais para comprovação da execução dos serviços; os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. **A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.**

F) CONTROLE BACTERIOLÓGICO

São de responsabilidade da Contratada a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

Deverão ser coletadas diariamente pela Contratada 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, **swab das mãos e utensílios** para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos.

Encaminhar **mensalmente** ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, **responsabilizando-se (a 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 realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, comunicar imediatamente a Vigilância Sanitária (VISA) do Município. A coleta de alimentos suspeitos é de responsabilidade da VISA Municipal que encaminhará as amostras ao Laboratório do Estado (LACEN) para análise microbiológica

3 DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS – POSTO DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS

Os postos de manipulação se destinam a operacionalização da nutrição enteral.

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

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

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

Com base nas diretrizes estabelecidas, a Contratada deverá:

- Coletar as prescrições médicas e as prescrições dietéticas;
- Proceder ao armazenamento e conservação, a preparação/manipulação, acondicionamento, identificação, conservação, armazenamento, transporte e distribuição das dietas especializadas;

No caso em que a estrutura física da unidade de saúde tiver somente sala para lactário, não se prevendo sala exclusiva para 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, microondas e freezer;
- Existência de procedimentos escritos quanto a horários distintos de utilização.

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

3.1 Nutrição enteral

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

A Terapia de Nutrição Enteral (NE) deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 – Diretora Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

3.1.1 Definições

No presente estudo são definidos:

Nutrição Enteral: Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral, industrializado, 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: NE que requer manipulação prévia a sua administração, para uso imediato ou atendendo a orientação do fabricante.

- Nutrição Enteral em Sistema Fechado: NE industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para 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.

3.1.2 Operacionalização

As dietas enterais deverão seguir as diretrizes estabelecidas nas prescrições médicas e condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral, baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes, obedecendo aos critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral, de acordo com a Resolução n.º 63, de 06 de Julho de 2000 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

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

Para a operacionalização 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).
- Observar todos os critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral (TNE) definidos na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 – Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou toca e máscara), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;
- Coletar a prescrição médica e a prescrição dietética, onde os nutricionistas da Contratante irão determinar os nutrientes ou composição dos nutrientes da NE, mais adequadas às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;
- Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
- Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da NE;
- Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado;
- Inspeccionar 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;
- Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a legislação específica;
- Observar **que qualquer alteração na prescrição dietética deverá ser discutida com o nutricionista da CONTRATANTE** responsável por esta dieta, que se reportará ao médico sempre que envolver a prescrição médica.

3.1.3 Aquisição dos Produtos

A aquisição e o recebimento da dieta enteral, módulos, suplementos é de responsabilidade do Contratante. Desta forma os mesmos serão distribuídos/ entregues a Contratada em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.

Produtos de limpeza, descartáveis, rótulos e qualquer outro material necessário para a higienização dos produtos e utensílios, identificação e distribuição da NE, o fornecimento é de responsabilidade da Contratada.

3.1.4 Recebimento dos Produtos

Em função do consumo estimado, a Contratada elaborará o planejamento e programação e requisitará ao Contratante, os produtos enterais, módulos, suplementos necessários e suficientes para a operacionalização dos mesmos.

Os produtos serão distribuídos/entregues a Contratada em conformidade com as quantidades requisitadas, procedendo-se ao devido armazenamento e conservação, **a partir da entrega pela Contratante, o armazenamento será de total responsabilidade de Contratada, conforme item 3.1.5.**

3.1.5 Armazenamento

A Contratada, após o recebimento dos produtos, deverá:

- Manusear embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- 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 a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados e 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, **no momento do recebimento, após a entrega, após a entrega a Contratante não se responsabilizará por problemas nos insumos associados a má conservação.**
- 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;
- Atentar 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;

3.1.6. Pré-preparo e Preparo

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

- Receber **diariamente o mapa de Prescrição Dietética, onde constam os dados, como: Nome do paciente, fórmula prescrita, volume fracionamento e adição se necessário de módulos dietéticos, repassados pela nutricionista da Contratante. Nos casos de ausência da nutricionista da Contratante (feriados, finais de semana entre outros) a nutricionista ou técnica de nutrição da Contratada, poderá coletar esses dados diretamente na prescrição médica.**
- A indicação da TNE deve ser precedida da avaliação nutricional do paciente, que deve ser repetida, no máximo, a cada 10 (dez) dias, **essa atividade será realizada pela nutricionista da Contratante.**
- 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 preparada;
- Realizar o registro das diversas fases de utilização do produto;

3.1.7 Porcionamento

- A NE deve ser rotulada com identificação clara do nome do paciente, data de nascimento, composição e demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e 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 a administração da NE, essa ação, somente deverá ser realizada de acordo com o mapa da Nutrição Enteral, elaborado pela nutricionista da Contratante (item 3.1.6), que será disponibilizado para a Contratada com o quantitativo (volume) de **água mineral** a ser envasado, esta água será envasado em Frasco Diet e disponibilizado a todos os pacientes em terapia enteral, nos intervalos de cada dieta ofertada e após administração da última dieta;
- Todos os acessórios necessários serão disponibilizados pela Contratada para a adequada utilização na preparação para a efetiva distribuição.

3.1.8. 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, transporte e administração.

3.1.9. Transporte e Distribuição

- O transporte e distribuição da NE devem obedecer a critérios estabelecidos nas normas de BPPNE.

3.1.10. Higienização

- Os insumos, recipientes e correlatos para preparação da NE devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente, quanto à presença de partículas estranhas.
- 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;
- Todas as superfícies de trabalho devem ser sanitizadas, com produtos recomendados em legislação do Ministério da Saúde, antes e depois de cada sessão de manipulação.

4. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Fica sob 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 as operações a serem realizadas, e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras, de modo geral qualquer efeito adverso sob a qualidade da NE;
- 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:

- a) Os funcionários envolvidos na preparação da TNE devem estar adequadamente paramentados (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou toca e máscara), constituindo barreira a liberação de partículas, garantindo proteção ao produto.

- b) Todos os funcionários envolvidos com a TNE devem ser orientados e treinados quanto à prática de higiene pessoal, incluindo as técnicas de higienização e assepsia das mãos e antebraços.
- c) No caso de utilização exclusiva de NE em sistema fechado, a UH 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 envase de NE, desde que sejam rigorosamente respeitadas as orientações de uso do fabricante.
- d) A área de armazenamento, sala de recebimento de prescrições e dispensação de NE, sala de limpeza e sanitização de insumos, vestiário, sanitários de funcionários masculino e feminino e o depósito de material de limpeza, podem ser compartilhados apenas com as áreas de cozinha.

4.1 Controle bacteriológico

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

As amostras para avaliação microbiológica laboratorial devem ser estatisticamente representativas + 1 de uma sessão de manipulação, colhidas aleatoriamente durante o processo, caso o mesmo não esteja validado, sendo “n” o número de NE preparadas.

- Recomenda-se reservar 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 análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão às expensas da Contratada.

5 LACTÁRIO

5.1 Definição

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 e envase, armazenamento, 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 maternizado, leite em pó modificado ou com leite em pó integral em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos e adoçantes.
- Mucilagens a 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.
- Formulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação a fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:
 - Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;
 - Alimentação de lactentes com intolerância a lactose, fórmula infantil isenta de lactose a base de leite de vaca;
 - Alimentação de lactentes, quando necessário evitar o leite de vaca, fórmula infantil a base de proteína isolada de soja;
 - Alimentação de lactentes com diarreia severa, fórmula infantil semi-elementar a 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 (formula 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, que são 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.

5.2 Padrão de Qualidade

- No processo de preparação deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário.
- 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.
- Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente, com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle.
- 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.

6 OPERACIONALIZAÇÃO

6.1 Aquisição e Recebimento

A aquisição e recebimento dos produtos (fórmulas lácteas, mucilagens) para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade da Contratada.

A aquisição dos insumos necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta e sopa, mingau, bicos, capuz, copos, produtos de limpeza, descartáveis, entre outros, é de responsabilidade da Contratada.

Observando-se:

- A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinente;
- 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 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 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.

6.2. Armazenamento

O armazenamento de fórmulas lácteas, módulos, suplementos e mucilagens é de responsabilidade da Contratada, onde deverão ser observados:

- Não manter caixas de madeira na área do estoque;
- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre 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 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;
- 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 a temperatura ambiente de no máximo 26°C, caso não exista especificação diversa do fabricante.

6.3. 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 pela nutricionista da Contratante;
- O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estar compiladas no Manual de Lactário da 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 mineral** seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;

- A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;
- Após a manipulação a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como sopas, sucos e papas, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo e se no caso isso também não for possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas.
- Observar o controle de qualidade que consistirá, basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.
- Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;

Nas preparações abaixo deverão ser observados:

- Suco: Utilizar somente frutas naturais e água mineral, 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 determinadas preparações tais como sopas, alguns ingredientes vão para o lactário pré-preparados com as seguintes recomendações: cereais, farináceos e leguminosas, após a higienização da embalagem e verificação das características do produto, devem ser escolhidos a seco, lavados e enxaguados em água corrente no mínimo 3 vezes;
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.

Exemplo e especificação de alimentação para lactentes com fórmula infantil

Idade (meses)	Alimentação	Frequência (dia) Quantidade/ refeição	Observação
1º ao 5º mês	Fórmula infantil	6 a 8	Volume de acordo com a prescrição médica/dietética
6º ao 7º mês	Fórmula infantil	4 a 6	Volume de acordo com a prescrição médica/dietética
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Fruta	2	

8º ao 9º mês	Fórmula infantil	4 a 6	Volume de acordo com a prescrição médica/dietética
	Refeição	2	
	Suco	1	
	Fruta	3	
8º ao 12º mês	Fórmula infantil	4	Volume de acordo com a prescrição médica/dietética
	Refeição	2	
	Suco	1	
	Fruta	3	

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

6.4. Porcionamento

O porcionamento é 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;
- A sopa deve ser porcionada e servida em embalagem descartável de polipropileno com tampa e resistente a altas temperaturas;
- O suco, chá, etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa de capacidade para 200 ml.

6.5. 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 10º C ou acima de 65º C;
- Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização;
- As fórmulas infantis são preparadas e logo após servidas, para consumo imediato;
- Proceder a devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;
- Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

6.6. Distribuição

As fórmulas lácteas, sopas, sucos, etc., produzidas no lactário, devem ser distribuídas 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 após preparadas serão servidas imediatamente;
- Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), estes deverão ser preparados e mantidos em temperatura de no mínimo 60°C, **não podendo ser reaquecidos**. 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 onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações.
- 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.

6.7. 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:

Da 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, e 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 funcionários 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 e máscaras descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;
- Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado 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), colocar máscara descartável quando utilizada e 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 e bem enxaguadas e ao final, secadas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete anti-séptico, 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 ou fervido por 15 minutos ou ainda imergido 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 manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer anti-sepsia das mãos, e as luvas devem ser 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 é um método não 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, utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo;
- Máscara: recomendado quando seu uso é correto e adequado, frisando-se que por ocasião do seu emprego não se deve falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser o mais frequente possível. Recomenda-se, para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

6.8. 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 remoção total do detergente ou proceder a lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Neste método para a remoção do detergente, utilizar com auxílio de rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 PPM e para as paredes álcool a 70%.
- Equipamentos e utensílios: Retirar resíduos, lavar em água corrente morna a 44 °C, detergente e enxaguar até a remoção total do detergente. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser auto-clavados 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, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade.
- Embalagens: Proceder a desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;
- Acessórios, copinhos ou frascos com tampa e/ou xícaras: O processo de higienização desses itens inicia-se 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 as demais etapas que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados:
 - a) Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;
 - b) Em seguida devem se imergidas, separadamente, em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42 °C por cerca de 30 minutos;
 - c) Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;
 - d) Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
 - e) Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
 - f) 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 e nesse caso as peças devem ser enxaguadas;

6.9. Procedimentos para a Higienização

Os quadros a seguir apresentam exemplos de procedimentos básicos.

AMBIENTE

ITEM	FREQUENCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Pisos	Diária e sempre que necessário	Detergente e desinfetante clorado a 200 PPM cloro ativo	Diários <ul style="list-style-type: none"> Retirada completa dos resíduos com água corrente com o auxílio do esfregão, lava jato e detergente cáustico; Banho com solução de desinfetante clorado.
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo	Diários (nas partes próximas as bancadas) <ul style="list-style-type: none"> Lavagem com detergente neutro com o auxílio de bucha Enxágue com água corrente Banho com solução de desinfetante clorado Secagem natural Mensal (ou quando necessário) Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de escova Enxágue com água corrente, com o auxílio de lava jato Banho com solução de desinfetante clorado Secagem natural
Ralos	Diário e sempre que necessário	Detergente cáustico e quaternário de amônia	Diários <ul style="list-style-type: none"> Retirar resíduos Esfregar com detergente cáustico Enxágue com água corrente
Mesas e cadeiras	Diário	Álcool 70° GL	<ul style="list-style-type: none"> Retirada de resíduos de sujeira com pano umedecido Desinfecção com álcool 70° GL, com auxílio de pano seco.
Telas e janelas	Mensal	Detergente neutro	<ul style="list-style-type: none"> Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de bucha ou outro tipo de esponja.
			<ul style="list-style-type: none"> Enxágue com água corrente
			<ul style="list-style-type: none"> Secagem natural

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

ITEM	FREQUENCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Louças, talheres, pegadores, panelas, placas, formas, bandejas	Após o uso	Detergente neutro, Desinfetante clorado a 200PPM e Álcool 70° GL	<ul style="list-style-type: none"> • Lavagem em água e detergente neutro com o auxílio de bucha. • Enxágue com água corrente, de preferência quente; • Pulverização de solução de desinfetante clorada, com permanência mínima de 10 minutos; • Enxágue; • Secagem natural; • Polimento com álcool.
Exaustor	semanal	Desincrustante e detergente neutro e desinfetante clorado	<p>Filtros</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imersão das telas em solução de desincrustante e água quente entre 60 a 80°, com permanência mínima de 30 minutos; • Retirada do banho, enxágue e secagem <p>Coifas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova; • Enxágue; • Banho com solução de desinfetante clorado • Secagem natural
ITEM	FREQUENCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Fogão	Diário após uso	Desincrustante	<p>Fogão (diário após o uso)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raspagem das incrustações • Aplicação do produto puro, com permanência mínima de 10 minutos; • Retirada de incrustações com esponja e espátula; • Enxágue e secagem • Queimadores e grelhas (semanal) • Desmonte das peças móveis; • Imersão das peças em solução de água morna Com produto desincrustante, com permanênciamínima de 30 minutos; • Retirada de incrustações com esponja e espátula; • Enxágue e secagem

ITEM	FREQUENCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Balcão de apoio, carrinhos de transporte, bancadas	Diário após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo	<ul style="list-style-type: none"> • Lavagem com detergente neutro com auxílio de bucha; • Enxágue; • Pulverização de solução de desinfetante clorado ou pano embebido com a mesma solução, com permanência mínima de 10 minutos; • Enxágue; • Secagem natural.
Área de recebimento	Diário no início de cada turno ou quanto necessário	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo	<ul style="list-style-type: none"> • Utilização de rodo para o recolhimento do lixo; • Lavagem com detergente e com o auxílio de esfregão; • Enxágue em solução de desinfetante clorado, com permanência de 10 minutos; • Secagem.
Balança	Antes e após uso diário	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo	<ul style="list-style-type: none"> • Limpeza com pano embebido com solução de desinfetante clorado.

6.10. Controle bacteriológico

Proceder a separação de uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve estar corretamente identificada com nome do local, data, horário, 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: mamadeira 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.

6.11 Boas Práticas Ambientais – Específicas

A contratada, além de atender as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal nº12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos promovendo o desenvolvimento sustentável, acerca da separação e destinação final de resíduos recicláveis descartados naquilo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade, deverá observar:

USO RACIONAL DA ÁGUA

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da Contratada, esperadas com essas medidas;
- b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água
 - c.1) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.
 - c.2) Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

- Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma.
 - Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso.
 - Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).
 - Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.
 - Ao executar limpeza no interior de vasilhame, é comum o empregado encher a vasilha de água completamente.
 - Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.
 - Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.
 - Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.
 - Retirar as crostas dos panelões/ caldeirões enchendo de água até a borda.
- c.3) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.
- 1) Lavagem de folhas e legumes:
 - Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
 - Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
 - Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 PPM de 15 a 30 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 PPM);
 - Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 PPM;
 - Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
 - Enxugar em cuba específica ou 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).
 - 2) Manter a torneira fechada quando: -
Desfolhar verduras e hortaliças;
 - Descascar legumes e frutas;
 - Cortar carnes, aves, peixes, etc.;
 - Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc.;
 - Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.
 - 3) Outras práticas:
 - Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%,
 - Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;

- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
- Não utilizar água para descongelar alimentos;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- Jogar os restos ao lixo.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- a) A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética;
- b) Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- c) Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências do Contratante deve seguir as normas INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- d) 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, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- e) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.
- f) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- g) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- h) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
- i) Comunicar sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- j) Sugerir, ao Contratante, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;
- k) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- l) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo Contratante;
- m) A Contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

- a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- d) Recomenda-se que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

- a) Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, 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 as necessidades de redução de níveis de ruído.

7 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como apoio a nutrição clínica, observado o estabelecido nos itens a seguir:

7.1 Dependências e instalações físicas do S.N.D.

- Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários 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 legislação vigente (RDC 216/2004);
- Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas.
- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- 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 (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.
- Realizar a limpeza e 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 deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
- Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e 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 devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas do Contratante, devido ao mau estado de conservação;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e 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 ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;
- Fazer a manutenção preventiva e corretiva e 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 funcionários da Contratada e do Hospital;
- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados;

7.2. Equipe de Trabalho

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da ordem de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto Resolução CFN n.º 378/05;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;
- Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001;
- Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional;
- Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
- Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de 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 deste contrato;
- Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;
- Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
- Manter os empregados dentro de 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 (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

- Proporcionar aos seus empregados, 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 empregados 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 funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;
- Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;
- Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, 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 deste contrato;
- Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

7.3. Padrão de Alimentação

Cardápios

- 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 estabelecido, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;
- Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio estabelecido, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

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 **bem como de água** para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários à execução dos serviços;
- Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes;
- Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND 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 no presente contrato 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 necessário a sua recuperação, conforme solicitação do Contratante e sem ônus adicional a mesma;
- 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 Vigilância Sanitária;
- Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
- Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.
- Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

Preparo e distribuição

- Observar os horários estabelecidos para 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;
- Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a 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 vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- Utilizar água filtrada para a diluição de sucos **de acompanhantes/funcionários**, fazendo a troca do filtro de acordo com as especificações do fabricante, **registrando sempre em planilhas**, providenciar periodicamente, **no intervalo máximo de 6 meses**, a análise de potabilidade da água, caso não seja própria para consumo, utilizar água mineral até a regularização;
- Utilizar água mineral para a diluição de sucos **de pacientes adultos e pediátricos**;
- Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao Contratante para 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 suspeita de deterioração ou contaminação dos *alimentos in natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;
- Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;
- Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos;

- Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, 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;
- Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes, da Vigilância Sanitária;
- 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;
- 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. Estas amostras deverão ser colhidas 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, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante;
- 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, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao 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 Hospitalar;
- Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade Hospitalar, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;
- Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos do Lactário /Nutrição Enteral a serem adotados para preparação de fórmulas lácteas, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, nutrição enteral, suplementos, aprovados pela equipe de Nutricionistas do Contratante;
- Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade para preparo das dietas, formulações e enterais;
- Entregar 01 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, a revisão e atualização anual dos mesmos;
- Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) a disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los ao Contratante, quando solicitados.

7.4. Higiene

- Atender o que dispõe a Vigilância Sanitária, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos;
- Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;

- Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim;
- Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 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, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;
- Remover para 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 se permitindo 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 **mensalmente**, por meio de empresa devidamente habilitada, controle integrado de pragas;
- 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 o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada dos vários setores do refeitório, copas, Lactário e Unidades de Internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar;
- Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato 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 empregados;
- Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

7.5. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- Submeter-se as normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso as suas dependências;
- Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as 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 **cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), na admissão dos trabalhadores que exercerão atividades de manipuladores de alimentos, e cópia de exames laboratoriais, tipo: hemograma, micológico de unha, cultura de secreção orofaríngea, parasitológico de fezes, coprocultura, VDRL, sumário de urina; que deverão ser renovados a cada 6(seis) meses;**
- Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do

Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

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

7.6. Situações de emergência

- Manter 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 TR.
- 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.

7.7. 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;
- Reparar, corrigir, remover ou substituir, as 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, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;
- Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND do Contratante e no caso de acesso as áreas de manipulação de alimentos, somente com 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, as 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 deste contrato, 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 penalidades 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 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, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;

- Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários 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 deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
- Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal n.º 8.212/91). Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da primeira fatura;
- Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante
- Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo 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 nº 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.

7.8 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 empregados em serviço, correndo as suas expensas, 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, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

8. DEPENDÊNCIAS DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS

8.1. Nutrição Enteral

- Manter a frente do serviço profissional nutricionista para supervisão técnica da Sala de Manipulação de Nutrição Enteral, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos pelo mesmo, e de acordo com a Resolução ANVISA nº 63/2000;
- Planejar, controlar e solicitar a quantidade adequada de frascos para Nutrição Enteral, de acordo com os critérios estabelecidos pelo Serviço de Comissão de Infecção Hospitalar (SCIH) e equipe multidisciplinar de Terapia Enteral (EMTN) do Hospital e na sua ausência, obedecer os critérios do Serviço de Nutrição e Dietética da Contratante;
- Estabelecer horários fixos para produção de Nutrição Enteral junto ao Contratante;
- Cumprir a rotina da Sala de manipulação de acordo com o Manual de Boas Práticas de manipulação e processamento estabelecido pela Contratada e aprovado pelo Contratante;
- Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus ao Contratante;
- Manipular e distribuir o soro reidratante;

- Armazenar, por 72 (setenta e duas) horas sob refrigeração, 100 ml de amostras de cada lote produzido de nutrição enteral, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação do Contratante.
- Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle Higiênico –Sanitário em salas de manipulação de nutrição enteral;
- Assegurar que seus profissionais estejam utilizando obrigatoriamente avental, gorro, máscara e luvas descartáveis;
- Manipular as dietas enterais, suplementos e módulos nutricionais em conformidade com as prescrições fornecidas pelo Contratante;
- Distribuir as dietas enterais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos;
- Proceder à higienização dos recipientes individuais utilizados dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas;
- Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das instalações, dentro das normas sanitárias vigentes.

8.2. Lactário

- Manter a frente do serviço profissional nutricionista para supervisão técnica do Lactário, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos pelo mesmo, e de acordo com a normatização do CRN-6;
- Estabelecer horários fixos para produção de formulas lácteas junto ao Contratante;
- Coletar diariamente as prescrições dietoterápicas do lactário, encaminhando os mapas de prescrição dietética devidamente preenchidos ao SND do Contratante para efeito de controle das quantidades de refeições distribuídas;
- Controlar o abastecimento e realizar controle de qualidade de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços prestados;
- Manipular as formulações lácteas e especiais em conformidade com as prescrições fornecidas pelo Contratante;
- Distribuir fórmulas lácteas e especiais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos;
- A Contratada deverá fornecer a água para preparo do soro reidratante e a manipulação será realizada pela enfermagem;
- Cumprir a rotina no Lactário de acordo com o Manual de Boas Práticas de manipulação e processamento estabelecido pela Contratada e aprovado pelo Contratante;
- Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus ao Contratante;
- Armazenar, por 72 (setenta e duas) horas sob refrigeração, 100 ml de amostras de cada lote produzido de fórmula infantil, suco, chá e de tudo que for produzido no lactário, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação do contratante.
- Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle Higiênico–Sanitário em Lactário;
- Assegurar que seus profissionais estejam utilizando, obrigatoriamente, avental, gorro, máscara e luvas descartáveis;
- Proceder à higienização dos recipientes individuais (mamadeiras, bicos, copos, etc.), dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas, mediante a utilização preferencial de autoclaves.
- Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das instalações, dentro das normas sanitárias vigentes;

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

- 9.1. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal de cada Unidade Hospitalar para acompanhamento da execução contratual.
- 9.2. Disponibilizar a Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;
- 9.3. Fornecer produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que a Contratada proceda à manipulação e/ou distribuição.
- 9.4. Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- 9.5. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- 9.6. Entregar a 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;
- 9.7. Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada;
- 9.8. Fornecer a Contratada, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;
- 9.9. Disponibilizar a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;
- 9.10. Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 9.12. O Contratante colocará à disposição da Contratada, as instalações do serviço de nutrição.

10. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

- 10.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
- 10.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- 10.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas;
- 10.4. Fiscalizar inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;
- 10.5. 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 das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;
- 10.6 A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

11. EXEMPLO DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO

CARDAPIO SEMANAL UNIDADE HOSPITALAR – CABO DE SANTO AGOSTINHO (PACIENTES)

DESJEJUM						
SEGUNDA- FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SABADO	DOMINGO
Cuscuz com ovo mexido	Banana comprida com queijo coalho	Banana comprida com queijo coalho	Cará com carne moída	Cará com frango cozido	Batata doce com requeijão	Tapioca com queijo coalho e requeijão
Pão com queijo coalho	Pão com requeijão	Papa de aveia	Papa de aveia	Pão com requeijão	Papa farinha láctea	Papa de amido
Suco de fruta cajá	Melão Japonês	Melancia	Maçã nacional	Laranja pera	Mamão formosa	Melão Japonês
Mamão Formosa	Suco de fruta acerola	Suco de fruta abacaxi	Suco de fruta Maracujá	Suco de fruta de caja	Suco de fruta caju	Suco de fruta caja
LANCHE MANHÃ						
SEGUNDA- FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SABADO	DOMINGO
Biscoito salgado (tipo cream cracker) com geléia	Pão doce com requeijão	Torrada tradicional com requeijão	Biscoito doce (tipo maisena)	Biscoito salgado (tipo cream cracker)com geleia	N/D	Pão doce com requeijão
Vitamina de Banana	Suco de Fruta abacaxi	Suco de fruta abacaxi	Iogurte de polpa de frutas – diversos sabores	Suco de fruta com goiaba	Suco de fruta acerola	Suco de Fruta caja

ALMOÇO						
SEGUNDA- FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SABADO	DOMINGO
Macarrão , feijão macassar, isca de carne e purê misto	Arroz branco, feijão carioca, carne guisada com legumes cozido, pirão de carne	Arroz branco c/cenoura, frango ao forno purê abóbora	Arroz branco, feijão carioca, isca de carne, molho de tomate, legumes cozidos	Arroz branco, feijão preto, filé de peixe(tilápia) ao forno, purê de batatas	Macarrão ao sugo, feijão preto, filé de peito de frango grelhado, e purê de batatas	Arroz branco, feijão carioca, bife acebolado e legumes cozidos
Salada em tiras	Salada colorida	Salada colorida	Salada em tiras	Salada em tiras	Salada em tiras	Salada colorida
Suco de fruta goiaba	Suco de fruta abacaxi	Suco de fruta de abacaxi	Suco da fruta uva verde Itália	Suco de fruta de acerolas	Suco de acerola	Suco de fruta de cajá
Gelatina diversos sabores	Mamão formosa	Mamão formosa	Salada de frutas	Mamão formosa	Mamão formosa	Gelatina diversos sabores
LANCHE TARDE						
SEGUNDA- FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SABADO	DOMINGO

Biscoito salgado (tipo cream cracker)	Pão doce com queijo coalho	Biscoito salgado (tipo cream cracker) com geleia	Biscoito salgado (tipo cream cracker	Biscoito doce (tipo maisena ou maria)	Pão doce com queijo coalho	Biscoito doce (tipo maisena ou maria)
Suco da fruta goiaba	Suco da fruta laranja	Suco da fruta acerola	Suco de fruta de cajá	Iogurte de polpa de frutas – diversos sabores	Suco de fruta de abacaxi	Suco da fruta goiaba

JANTAR						
SEGUNDA- FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SABADO	DOMINGO
Sopa de carne	Sopa de carne	Sopa de creme de legumes	Sopa de carne	Canja de galinha	Canja de galinha	Sopa de feijão
Inhame com queijo coalho	Macaxeira com peito de frango em cubos acebolados	Batata doce com bife acebolado	Macaxeira com iscas de peito acebolado	Arroz branco com filé de peixe (tilápia) ao forno e purê de inhame	Macarrão com carne moída e purê de batatas	Banana comprida com queijo coalho
Suco da fruta abacaxi	Suco da fruta goiaba	Suco de fruta laranja	Suco de fruta cajá	Suco de fruta acerola	Suco de fruta de caju	Suco de fruta de abacaxi
CEIA						
SEGUNDA- FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SABADO	DOMINGO
Pão doce com queijo coalho	Torrada tradicional com queijo ricota	Salada de frutas	Torrada tradicional com queijo ricota	Pão doce com queijo coalho	Salada de frutas	Torrada tradicional com queijo ricota
Suco de fruta de caju	Suco da fruta caju	Suco da fruta abacaxi	Suco de fruta goiaba	Iogurte de polpa de frutas-diversos	Iogurte de polpa de frutas	Suco de fruta cajá

ANEXO I
MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA (Papel timbrado da Empresa)

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS POR CUSTOS DIRETOS E INDIRETOS (COMPOSIÇÃO)

OBJETO: Contratação emergencial de empresa especializada pelo período de 180 (cento e oitenta) dias para a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90; art. 278 e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), assim como os funcionários plantonistas das Unidades no fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e o desenvolvimento das atividades de produção, administração e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, conforme previsto nas normas técnicas e sanitárias vigentes, através da Secretaria Municipal de Saúde.

	DESCRIÇÃO	Custo Fixo/Variável	Representação %	Preço unitário
1	Matéria-prima (insumos alimentares)	VARIÁVEL		
2	Mão de obra (salários, encargos sociais e trabalhistas e benefícios)	FIXO		
3	Higienização e limpeza de ambientes (materiais)	VARIÁVEL		
4	Disponibilização de equipamentos e utensílios	FIXO		
5	Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos	FIXO		
6	Manutenção predial da área de alimentação (cozinha, despensa e refeitório)	FIXO		
7	Uniformes / EPI's	FIXO		
8	Serviços de controle integrado de pragas	FIXO		
9	Análise de água	FIXO		
10	Logística	FIXO		
11	Impostos	FIXO		
12	Lucro	VARIÁVEL		
VALO TOTAL			100%	0

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO (R\$)	
---	--

- Declaro que no preço cotado estão inclusas todas as despesas, tais como frete, seguro, taxas, tributos e outros gravames que possam incidir sobre o objeto a ser contratado, bem como o produto será entregue nos estabelecimentos do contratante.
- Mês de referência dos preços: **xxxx/20XX**.
- Validade da proposta: **90 (noventa) dias**.
- Fornecedor: Razão Social, CNPJ, Telefone/Fax, etc)

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

ANEXO II
MODELOS DE DECLARAÇÕES

(em papel timbrado da licitante)

Nome completo: _____

RG nº: _____ **CPF nº:** _____

DECLARO, sob as penas da Lei, que a licitante _____ (nome empresarial), interessado em participar do Processo nº ____/____:

- a) está em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal;
- b) não possui impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, e
- c) cumpre as normas de saúde e segurança do trabalho,
- d) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei Federal nº 6.019/1974, com redação dada pela Lei Federal nº 13.467/2017.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

(em papel timbrado da licitante)

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Processo nº ____/____, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que me comprometo a apresentar, por ocasião da celebração do Contrato:

- Certidão de Registro e Quitação – CRQ, em nome do licitante, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com validade na data de apresentação;
- Alvará ou licença sanitária em vigor da Matriz da empresa; e
- Alvará ou licença de funcionamento da cozinha onde serão preparadas as refeições objeto da prestação de serviços, em nome do licitante e expedido pela autoridade sanitária competente.

Nota: Quando o CRQ não tiver sido emitido pelo CRN-6, deverá ser averbado no referido Conselho Regional.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

(em papel timbrado da licitante)

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (nome empresarial), interessado em participar do Processo nº ____/____, DECLARO, sob as penas da Lei, que, no momento da contratação, disporei do aparelhamento técnico adequado para a realização do objeto da licitação, bem como dos veículos, devidamente licenciados e vistoriados, a serem utilizados no transporte das refeições, bem como me comprometo a apresentar, por ocasião da celebração do Contrato, a relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

(em papel timbrado da licitante)

**DECLARAÇÃO PARA CONHECIMENTO
DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

Declaramos, sob as penas da lei, que tomamos conhecimento de todas as informações e exigências contidas no edital, e respectivos anexos do Processo Nº xxxx/xxxx, estando, portanto, ciente das condições físicas locais para o cumprimento do objeto da licitação.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

ANEXO III

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Este documento é parte integrante do Termo de Referência e deverá ser anexo e ao contrato e consequente da Licitação, deles fazendo parte.

1 – INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão do Contrato de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização/ controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

2 - 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.

3 – REGRAS GERAIS

3.1 A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- a) Desempenho Profissional;
- b) Desempenho das Atividades;
- c) Gerenciamento.

4 – CRITÉRIOS

No formulário “Avaliação de Qualidade dos Serviços”, devem ser atribuídos os valores 3 (três), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Realizado”, “Parcialmente Realizado” e “Não Realizado”, respectivamente.

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

Realizado	Parcialmente Realizado	Não Realizado
03 (três) pontos	01(um) ponto	0 (zero) ponto

4.2 - CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

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

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

4.2.3 Sempre que a Contratada solicitar prazo visando o 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.

5 – COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

5.1 Desempenho Profissional:

Item	Percentual de Ponderação (Peso)
Cumprimento das Atividades	40%
Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	30%
Uniformes e Identificação	30%
Total	100%

5.2 Desempenho das Atividades:

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

5.3 Gerenciamento:

Item	Percentual de Ponderação (Peso)
Periodicidade da Supervisão	20%
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%
Atendimento as Solicitações	25%
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%
Total	100%

6 – PENALIDADES

6.1 Advertência: na ocorrência de notas 0 (zero) ou 1 (um) por 2 (duas) avaliações subsequentes ou alternadas, no período de 12 (doze) meses, em quaisquer dos aspectos, a Contratada poderá sofrer advertência por escrito, após considerações do gestor do contrato e juntadas cópias das avaliações realizadas no período.

6.2 Multa:

Grau 1 - na ocorrência de notas 0 (zero) ou 1 (um) por 3 (três) avaliações alternadas;

Grau 2 - na ocorrência de notas 0 (zero) ou 1 (um) por 3 (três) avaliações subsequentes

Grau 3 - na ocorrência de notas 0 (zero) ou 1 (um) por 4 (quatro) avaliações alternadas

No período de 12 (doze) meses, em quaisquer dos aspectos, a Contratada poderá sofrer multa, segundo cláusula específica do Contrato, após considerações do Gestor do Contrato; devendo ser aplicada na medição seguinte ao fato gerador.

6.3 Sanções: Após as penalidades previstas nos subitens 6.1 e 6.2, deverão ser aplicadas as sanções legais..

7 – RESPONSABILIDADES

7.1. Comissão de Fiscalização:

- ✓ Responsável pela Avaliação da Contratada utilizando-se o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços e encaminhamento de toda documentação ao Gestor do Contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um).

7.2. Gestor do Contrato:

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

8 – DESCRIÇÃO DO PROCESSO

- 8.1.** Cabe a cada Unidade, por meio da comissão 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.
- 8.2** No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 05 (cinco) dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhado das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um) para o Gestor do Contrato.
- 8.3.** 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 este período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.
- 8.4.** De posse dessa avaliação, o Gestor do Contrato deve aplicar na medição seguinte as penalidades cabíveis previstas neste procedimento, garantindo Defesa Prévia a Contratada.
- 8.5.** Cabe ao Gestor do Contrato encaminhar mensalmente a Contratada, no fechamento das medições, Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês, o desempenho global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.
- 8.6.** 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:
 - o **Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado:** quando a Contratada obtiver nota final superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) e ausência de penalidades previstas no item 6;
 - o **Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado:** quando a Contratada apesar de obter nota final superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) já tenha sido penalizada de acordo com o item 6;
 - o **Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado:** quando a Contratada além de obter nota final inferior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tenha sido penalizada de acordo com o item 6.

9 – ANEXOS

- 9.1 Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços
- 9.2 Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços
- 9.3 Relatório das Instalações e Quadro Resumo.

ANEXO 1

Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços Nutrição e Alimentação Hospitalar

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

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

* Cálculo do Total (Nota Final) Média Ponderada = (Peso x Nota) + (Peso x Nota) + (Peso x Nota)/100

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

* Cálculo do Total (Nota Final) Média Ponderada = (Peso x Nota) + (Peso x Nota) + (Peso x Nota)/100

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

* Cálculo do Total (Nota Final) Média Ponderada = (Peso x Nota) + (Peso x Nota) + (Peso x Nota)/100

<u>NOTA FINAL (Somatória dos Grupos 1,2 e 3)</u>	
--	--

Nota Final: Realizado (3) Parcialmente Realizado (1) Não Realizado (0)	Assinatura do Fiscal:	Assinatura do Gestor:	Assinatura da Contratada:
---	-----------------------	-----------------------	---------------------------

ANEXO 2

Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços 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 - Pessoal	Notas: Realizado (3) Parcialmente Realizado (1) Não Realizado(0)
Cumprimento das Atividades	<p>Cumprimento das atividades definidas no Termo de Referência dos serviços e no Contrato, tais como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Programação das atividades de nutrição e alimentação; ✓ Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; ✓ Controle de quantitativo e qualitativo de 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-se utensílios apropriados; ✓ Coleta de amostras da alimentação preparada; ✓ Transporte interno e distribuição nas copas/leitos; ✓ Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos paciente, quando houver; ✓ Higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; ✓ Controle bacteriológico dos alimentos <p>Suplementarmente para manipulação de dietas enterais, cumprimento das atividades inerentes a operacionalização das dietas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - planejamento, - preparação/manipulação, - acondicionamento, - transporte, - distribuição das dietas especializadas.
Qualificação/Atendimento ao Público/Postura	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; ✓ Manipulação dos alimentos; ✓ Suplementarmente para manipulação das dietas enterais, profissionais capacitados, com treinamentos para as atividades.

Uniformes e identificação	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; ✓ Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados as tarefas que executam e as condições climáticas; ✓ Os uniformes devem compreender: aventais, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, rede de malha fina para proteção dos cabelos.
---------------------------	---

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Notas: Realizado (3) Parcialmente Realizado (1) Não Realizado(0)
Refeições Servidas	Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos para todas as dietas, destinados a pacientes adultos, infantis, acompanhantes e funcionários; com destaque para as dietas especiais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conformidade das refeições servidas com o cardápio determinado; ✓ Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); ✓ Cumprimento dos horários de distribuição; ✓ Atendimento as dietas especiais.
Gêneros e produtos alimentícios Materiais de consumo utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto a: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Qualidade dos gêneros alimentícios(utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, as condições das embalagens e com a devida rotulagem); ✓ Realização de análise laboratorial(coleta, armazenamento e manutenção diária de amostrar da alimentação preparada e o fornecimento dos relatórios da análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); ✓ 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 a execução do contrato, quais sejam: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos; ✓ Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos); ✓ Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos

	✓ contra contaminação e mantidos em temperatura correta) e; Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferente dos alimentos).
--	---

Grupo 3 – Gerenciamento	Notas: Realizado (3) Parcialmente Realizado (1) Não Realizado(0)				
Periodicidade da Supervisão	Execução de Supervisão por parte da Contratada com a periodicidade acordada;				
Gerenciamento das Atividades Operacionais	✓ Administração das atividades operacionais; ✓ Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários				
Atendimento as Solicitações	✓ Atendimento as solicitação do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.				
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada.				
	DOCUMENTOS	1º mês contrato	Alteração quadro empregados	Comprovação Anual	Comprovação Mensal
	Contrato de Trabalho	X	X		
	Convenção/Acordo Coletivo de Trabalho/Sentenças Normativas	X		X	
	Registro empregado (livro com número de registro e da CTPS)	X	X		
	RAIS	X		X	
	Folha de pagamento/ Encargos trabalhistas (FGTS, INSS, Férias, vale-transporte, 13º salário, cesta básica etc)	X			X

* Em 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 devidamente homologado quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviço na Contratada;
- 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 e da Contribuição Social 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 realização de exame médico demissional.

ANEXO 3

Relatório das Instalações e Quadro Resumo Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Relatório das Instalações

<i>Locais de Prestação dos Serviços</i>	<i>Subtotal Grupo 1</i>	<i>Subtotal Grupo 2</i>	<i>Subtotal Grupo 3</i>	<i>Nota Final</i>

Avaliação Global

Quadro Resumo

<i>Grupo</i>	<i>Mês</i>												<i>Média</i>
	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	
<i>Grupo 1</i>													
<i>Grupo 2</i>													
<i>Grupo 3</i>													
<i>Total</i>													

ANEXO IV

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS
FICHAS TÉCNICAS DAS REFEIÇÕES

ANEXO V

PLANILHAS PADRÃO PARA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS
FICHAS TÉCNICAS DAS REFEIÇÕES

(SOLICITAR PLANILHA VIA E-MAIL XXXXX@XXXXXXX)

O presente Termo de Referencia e fichas técnicas para composição de custos, Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069. de 13/07/90; art. 278 e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e o desenvolvimento das atividades de produção, administração e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, 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 previsto nas normas técnicas e sanitárias vigentes, através da Secretaria Municipal de Saúde.

Foi Elaborado por:

Cynthia Maria Pancrácio Poggi de Figueiredo
Gerente de Atenção a Saúde

Bruna Caroline Figueiredo dos Santos Medeiros
Nutricionista