

INSTRUMENTO CONTRATUAL Nº 055/2016

**INSTRUMENTO PARTICULAR DE
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, ASSUNÇÃO
DE OBRIGAÇÕES E OUTRAS AVENÇAS**

I – DAS PARTES

IDTECH - INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E HUMANO, pessoa jurídica de direito privado, associação civil na forma de organização social, sem fins lucrativos, fundada em 05 de setembro de 2005, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 07.966.540/0001-73, com sede na Cidade de Goiânia-Goiás, à Rua 01, Qd. B-1, Lt. 03/05 nº 60 - Térreo, Setor Oeste, CEP 74115-040, neste ato representada pelo seu Coordenador Executivo, Dr. José Cláudio Pereira Caldas Romero, brasileiro, solteiro, odontólogo, portador do RG/CI nº. 224764 – SSP/GO e do CPF/MF sob o nº. 093.517.951-87, sob a assistência da Assessoria Jurídica deste Instituto, Dr. Marcelo de Oliveira Matias – OAB/GO 16.716, ambos residentes e domiciliados em Goiânia/GO, doravante chamada, simplesmente de **CONTRATANTE**.

NUTRINDUS ALIMENTOS LTDA - ME, com sede na Rua Adolfo Donato da Silva, S/N, Bairro - Praia Comprida, Cep; 88.103-450, Município de São José, Estado de Santa Catarina, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.160.100/0001-73, neste ato representada pelo seu sócio, o Sr. Lucas Panisson, Brasileiro, Natural de Videira – SC, nascido em 12/04/1981, divorciado, empresário, inscrito no CPF sob o nº. 007.500.849-10, portado do RG/CI nº. 3.887.350 - SSP/SC, de agora em diante denominada de **CONTRATADA**.

II – DO OBJETO

01- Pedido de Cotação Presencial de nº 011/2015, Autos nº 2015004678, que versa sobre a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição, com o fornecimento de refeições, serviços e insumos necessários para a elaboração, preparo e distribuição de refeições, para atender a execução do Contrato de Gestão nº 24/2012 – Processo nº 201100010013921, pactuado entre a **CONTRATANTE** e o Estado de Goiás, através da Secretaria Estadual de Saúde, visando o atendimento e cumprimento das necessidades do Hospital Alberto Rassi - HGG e demais atividades técnico-operacionais e administrativas afetas, tudo conforme consta detalhadamente da descrição do Pedido de Compras / Termo de Referência, Anexo I, que deste instrumento passa a fazer parte integrante para todos os fins de direito.

Parágrafo primeiro – Pelo objeto deste Pedido de Cotação Presencial, a Gerência de Compras e Licitações - GECOL da **CONTRATANTE** apurou perante a **CONTRATADA** o preço global estimado, fixo e irrevogável, de R\$ 6.277.579,20 (seis milhões, duzentos e setenta e sete mil, quinhentos e setenta e nove reais e vinte centavos), para o fornecimento dos (produtos e serviços), constantes do Pedido de Compra / Termo de Referência, Anexo I, pelo período de 12 (doze) meses.

Parágrafo segundo – Os preços individualizados dos produtos e serviços constantes do Pedido de Cotação Presencial de nº 011/2015, são os constantes do Termo de Referência, Anexo I, que deste instrumento faz parte integrante para todos os fins colimados.

02 – Avençam as partes que o presente instrumento terá vigência de 12 (doze) meses, a contar a partir do dia 17/04/2016 até 16/04/2017.

III – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 01- A CONTRATADA, nesta data e por estes termos, compromete-se a executar os serviços / entregar os produtos avençados, nos moldes constantes da Cláusula precedente, sem vício de vontade ou coação.
- 02- Os serviços / produtos, objeto deste contrato, deverão ser executados / entregues todos os dias da semana, mediante demanda, conforme consta detalhadamente do Pedido de Compras / Termo de Referência, Anexo I, que deste instrumento faz parte integrante.
- 03- No ato do recebimento dos serviços / produtos, a CONTRATANTE deverá conferir as especificações e a qualidade com que os mesmos foram executados / entregues, e, ainda, certificar-se de que estes foram realizados dentro dos objetivos a que se destinam.
- 04- A conferência, nos moldes especificados no item antecedente, não exime a CONTRATADA de processar a reparação dos serviços / produtos executados / entregues no caso dos mesmos não atenderem às especificações contidas na "Cláusula II" deste instrumento, ou, ainda, no caso virem a apresentar qualquer incongruência ou vício.
- Parágrafo único – A CONTRATADA promoverá, no prazo improrrogável de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da Comunicação processada pela CONTRATANTE, a reparação do serviço / produto que se encontra irregular às especificações constantes da "Cláusula II" destes termos.
- 05- Obriga-se a CONTRATADA em manter serviço emergencial que garanta os prazos de execução dos serviços / entrega dos produtos contratados.
- 06- A CONTRATANTE, a qualquer tempo, poderá reclamar ou apontar qualquer incongruência e/ou vícios nos serviços executados / produtos entregues pela CONTRATADA.
- 07- A CONTRATANTE designará um gestor do contrato para acompanhamento e fiscalização da sua execução, que registrará, em relatório, todas as ocorrências relacionadas com a prestação dos serviços / entrega dos produtos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou vícios observados.
- 08- As decisões e providências que ultrapassarem a competência do gestor do contrato serão solicitadas à autoridade competente da CONTRATANTE para a adoção das medidas convenientes.
- 09- Os esclarecimentos solicitados pela fiscalização deverão ser prestados imediatamente pela CONTRATADA, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.
- 10- A CONTRATADA assume a responsabilidade perante a CONTRATANTE por danos, erros, omissões, negligências, imperícias ou imprudências ocorridas durante a execução dos serviços / entrega dos produtos, objeto deste contrato.
- 11- A CONTRATADA será responsável pelas manutenções preventivas e corretivas nos equipamentos de sua utilização, como fogões, geladeiras, liquidificadores, móveis, monta-cargas, carrinhos, lixeiras, painéis e demais utensílios atinentes às suas atividades e de uso de seus colaboradores.
- 12- A contratada deverá apresentar o **Alvará Sanitário** vigente durante a execução dos serviços, expedido pela **Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal**, conforme exigido pela Lei Federal nº 63.60/76 (art. 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (art. 2º) e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98.

IV – DO PAGAMENTO

01- A CONTRATANTE compromete-se a efetuar à CONTRATADA o pagamento do objeto do(a) Pedido de Cotação Presencial nº 011/2015, após a entrega do produto e/ou do serviço e do recebimento e atesto da Nota Fiscal, no prazo mínimo de 15 (trinta) dias. Avençam as partes que o dispêndio será liquidado na sexta-feira imediatamente posterior ao término do prazo de 15 (quinze) dias ora disciplinado, obedecendo os seguintes critérios:

- a) Os pagamentos serão efetuados contra apresentação, podendo haver a retirada do cheque na sede administrativa do IDTECH, mediante prévio agendamento;
- b) Poderá ser efetuado pagamento para a CONTRATADA, via transferência bancária, sem ônus, somente se o fornecedor possuir conta bancária na Caixa Econômica Federal;
- c) Caso a CONTRATADA opte por receber o pagamento via transferência bancária em outra instituição financeira (TED), o valor da taxa bancária correspondente será descontado pela CONTRATANTE do importe a ser liquidado junto ao fornecedor;
- d) Sob pena de arcar com os prejuízos daí decorrentes, é terminantemente proibida à CONTRATADA a emissão de Boleto Bancário, Duplicata Mercantil ou qualquer outra espécie de cobrança bancária em nome da CONTRATANTE, independente do valor da compra ou contratação realizada, sendo aceito, apenas, a apresentação de Boleto Bancário sem datas máximas estipuladas para o pagamento e sem o comando de ordem de protesto;
- e) Os pagamentos somente serão efetuados mediante a apresentação, pela CONTRATADA, das certidões negativas atualizadas constantes do Edital/Termo de Referência;

f) A CONTRATADA declara ter pleno conhecimento e aceitabilidade das condições ora estipuladas.
Parágrafo primeiro – A Nota Fiscal deverá conter a especificação dos serviços e suas quantidades, bem como o valor dos mesmos, tudo de forma discriminada.

Parágrafo primeiro – O pagamento pelo(s) serviço(s) e/ou entrega do(s) produto(s) somente será(ão) feito(s) mediante demanda, ou seja, quando a CONTRATADA estiver prestando o serviço contratado e/ou entregue o(s) produto(s), objeto deste contrato, e que as quantidades e valores declinadas no “Pedido de Compras / Termo de Referência” são meramente estimativas, não obrigando assim o CONTRATANTE a efetuar qualquer tipo de pagamento antes da inicialização de tal prestação de serviço e/ou entrega do produto, conforme avançado nas especificações contidas no “Anexo I” deste instrumento.

Parágrafo segundo – A Nota Fiscal deverá conter a especificação dos serviços e/ou produtos e suas quantidades, bem como o valor dos mesmos, tudo de forma discriminada.

Parágrafo terceiro – Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, bem como na ausência da apresentação das certidões negativas em nome da CONTRATADA, o prazo estipulado nesta Cláusula passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação/regularização.

Parágrafo quarto – Na ausência do pagamento por culpa exclusiva da CONTRATANTE, está pagará, ainda, à CONTRATADA, juros de mora de 0,5% (meio por cento) ao mês ou fração de mês.

Parágrafo quinto – A CONTRATADA, para receber o preço/pagamento do objeto destes termos, deverá apresentar à CONTRATANTE, além da Nota Fiscal:

- Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral – CNPJ;
- Cadastro de Contribuintes Municipal, expedido pela Secretaria Municipal de Finanças e do Município sede da CONTRATADA;
- Certidão Negativa de Débito em relação a tributos municipais, expedida pela Prefeitura Municipal, do Município sede da CONTRATADA;
- Certidão negativa de débito em relação a tributos estaduais, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do Estado sede da CONTRATADA;
- Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal;
- Certidão Conjunta de Tributos e Contribuições da Dívida Ativa, expedida peça Receita Federal, abrangendo inclusive as contribuições Sociais prevista nas alíneas "a" a "d" do parágrafo único do artigo 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991;
- Certidão Negativa de Débito da Justiça do Trabalho (TRT 18ª Região);
- Certidão de quitação da anuidade junto ao CRN – Conselho Regional de Nutrição do Estado de Goiás e/ou sede da proponente.

Parágrafo sexto – Relativamente aos impostos e taxas sobre o valor faturado, estes deverão obedecer à legislação Municipal, Estadual e Federal vigentes.

Parágrafo sétimo - Para recebimento mensal dos serviços prestados e/ou produtos entregues deverá a CONTRATADA, obrigatoriamente, apresentar juntamente com a Nota Fiscal e as certidões declinadas no parágrafo quinto desta cláusula, e, ainda, cumprir as demais obrigações do contrato, sob pena de não recebimento da(s) fatura(s).

Parágrafo oitavo - A CONTRATADA tem total ciência de que os quantitativos informados no Pedido de Compras / Contratações, Anexo I, dos Autos em referência, são meramente estimativos para a demanda esperada no decorrer de 12 (doze) meses, não gerando à CONTRATANTE nenhuma obrigação de pagar e/ou indenizar no caso de não consumir o total de serviços / produtos / suprimentos constantes destes termos.

Parágrafo nono - Considerando que os serviços serão prestados no restaurante do Hospital Alberto Rassi – HGG, deverá constar mensalmente na Nota Fiscal emitida pela CONTRATADA, a compensação dos valores correspondentes ao consumo de água e energia daquele hospital, na proporção de 5% (cinco por cento) do dispêndio total de cada serviço (água e energia).

V - DA IRREVOGABILIDADE, IRRETRATABILIDADE E SUCESSÃO

01- O presente contrato é celebrado sob as condições expressas da irrevogabilidade e irretratabilidade, obrigando seus herdeiros e sucessores a tudo cumprir a qualquer título.

Parágrafo único – Ressalve-se, entretanto, como únicas hipóteses para distrato do presente instrumento, aquela que constituir impedimento de ordem legal e/ou inadimplemento contratual, bem como no caso de rescisão do Contrato de Gestão firmado entre a CONTRATANTE e o ente público que dá provisionamento ao pagamento do objeto destes termos.

VI - DAS TOLERÂNCIAS E OMISSÕES

01- Fica expressamente pactuado que qualquer tolerância por parte dos CONTRATANTES quanto ao descumprimento(s) do(s) prazo(s), obrigação(ões), compromisso(s), multa(s) e quaisquer outras avenças e detalhes previstos neste instrumento ou no Pedido de Compras / Termo de Referência, Anexo I, reputar-se-á uma mera liberalidade, não gerando, jamais, novação, perdão ou renúncia de direitos, podendo as partes, a qualquer momento que considerarem conveniente, exigir o que lhe for devido, assim como todas as penalidades aplicáveis e previstas nestes termos e na legislação pátria, com relação ao inadimplemento da obrigação pela parte que descumprir sua obrigação.

02- Às omissões, porventura encontradas e existentes neste instrumento, serão aplicadas, subsidiariamente, as normas do Código Civil Brasileiro e demais regras legais consagradas à matéria, especialmente aquelas contidas na Lei nº 8.666/93 e no Regulamento de Compras e Contratações Para Gestão de Unidades Públicas Estaduais da CONTRATANTE.

VII - DA CLÁUSULA PENAL E DO DISTRATO

01- No inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA multa de 0,5% (meio por cento) sobre o valor da fatura, por dia em que, sem, justa causa a CONTRATADA não cumprir as obrigações assumidas ou cumpri-las em desacordo com o estabelecido no Pedido de Cotação Presencial de nº 011/2015, até no máximo de 10 (dez) dias, quando, então, incorrerá em outras cominações legais.

02- A parte que der motivo para que a parte inocente tenha que recorrer aos meios judiciais para assegurar o cumprimento das condições aqui pactuadas, responsabilizar-se-á, também, pelo ônus decorrente de uma pena convencional no importe de 10% (dez por cento) sobre o valor total do objeto da contratação, independentemente de responder, ainda, pelos honorários advocatícios de sucumbência e custas processuais.

Parágrafo único - Uma vez caracterizado o inadimplemento por uma das partes, proceder-se-á a rescisão aos presentes termos, de forma judicial ou extrajudicial, esta última mediante acertos financeiros que serão decorrentes de perícias próprias e democraticamente indicadas e eleitas pelos signatários.

03- Havendo o descumprimento das obrigações e demais condições destes termos ou, ainda, a sua rescisão por culpa exclusiva da CONTRATADA, a CONTRATANTE sujeitará à parte infratora a perda do direito à contratação e a suspensão do direito de contratar com este instituto por prazo de até 2 (dois) anos.

VIII - DAS DEMAIS DISPOSIÇÕES E DO FORO

01- As partes declaram ser verdadeiras todas as informações e declarações constantes deste instrumento contratual, sujeitando-se, em caso contrário, às penas previstas nestes termos e nas legislações civis e criminais vigentes, aplicáveis à espécie.

02- Para quaisquer dos efeitos previstos nas cláusulas deste contrato, qualquer comunicação, notificação e/ou interpelação a qualquer das partes, far-se-ão por escrito e serão consideradas efetivadas quando expedidas pelo Cartório de Títulos e Documentos e com recebimento atestado pelo Oficial de Justiça, entregues pessoalmente, contra recibo ou remetidas pelos correios mediante aviso de recebimento (AR), sob registro, ao endereço constante deste instrumento, dentre outros meios previstos em lei.

03- As sanções previstas neste Instrumento poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito ou força maior, ou na ausência de culpa da parte, devidamente comprovada perante a signatária inocente;

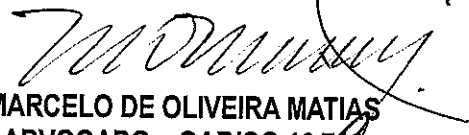
- 04- Para efeito de contagem do prazo, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, com base no Regulamento de Compras e Contratações Para Gestão de Unidades Públicas Estaduais da CONTRATANTE.
- 05- Como condição para celebração deste instrumento, a CONTRATADA deverá manter, durante toda a vigência contratual, as mesmas condições de habilitação exigidas por ocasião da contratação, constante dos Autos em tela, atualizando todas certidões e/ou documentos que estiverem vencidos na data de assinatura do vertente contrato e por ocasião dos recebimentos mensais da prestação de serviços.
- 06- A CONTRATADA ficará responsável por todos e quaisquer danos (cíveis, criminais e outros) que seus serviços / produtos, objeto destes termos, venham comprovadamente causar a terceiros e/ou à CONTRATANTE e ao seu patrimônio, reparando, às suas expensas, os mesmos sem que lhe caiba nenhuma indenização.
- 07- A CONTRATADA obriga-se a manter sigilo sobre as informações recebidas da CONTRATANTE em razão dos serviços prestados sob este contrato, tais como especificações, dados técnicos, dados comerciais, contábeis, financeiros e outros, não os divulgando de qualquer forma e sob qualquer pretexto, senão a seus empregados que tenham necessidade da informação para a execução dos serviços / fornecimento de produtos ora contratados, sob pena de responder por perdas e danos, sem prejuízo da apuração da responsabilidade penal de seus representantes legais e empregados.
- 08- Fica vedado a qualquer das partes sem a expressa anuência da outra, transferir ou ceder, a qualquer título, os direitos e obrigações assumidas neste contrato.
- 09- As despesas com frete, transporte, salários de funcionários da CONTRATADA e/ou de terceiros por ela arrematados para a execução dos serviços, objeto deste instrumento, bem como os encargos sociais / previdenciários / fundiários, direitos trabalhistas, indenizações cíveis, criminais e trabalhistas, ressarcimento por acidente de trânsito e/ou do trabalho e outras expensas daí decorrentes, serão de sua inteira responsabilidade.
- 10- A relação entre as partes não caracteriza, entre estes, vínculo societário e/ou empregatício, pois não se faz presente a habitualidade, assiduidade, pontualidade e salário, cabendo, tão somente, à CONTRATADA, desenvolver seus trabalhos de forma satisfatória e dentro dos prazos estabelecidos nestes termos.
- 11- A relação entre a CONTRATANTE e os funcionários da CONTRATADA, se houver, não caracteriza, entre estes, vínculo empregatício, pois não se faz presente a subordinação, assiduidade, pontualidade e remuneração salarial dos trabalhos entre as partes, sendo que este empregado encontra-se sujeito e condicionado ao recebimento de ordens exclusiva da CONTRATADA, ficando esta obrigada a remunerar mensalmente seus colaboradores e a pagar-lhe todos os direito trabalhistas e encargos sociais / previdenciários / fundiários.
- 12- O presente instrumento terá vigência de 12 (doze) meses e poderá ser aditado nos limites estabelecidos no Regulamento de Compras, Contratações de Serviços Diversos, Reformas, Serviços Comuns de Engenharia e Arquitetura, Obras e Alienações, Utilizado Para Gestão de Unidades Hospitalares Estaduais do IDTECH, devendo a prorrogação ser justificada por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente.
- Parágrafo único – Pactuam as partes que, a qualquer tempo, o presente instrumento contratual poderá ser distratado unilateralmente pela CONTRATANTE, sem a incidência de qualquer multa, penalidade ou ônus, à exceção dos acertos finais que eventualmente estiverem pendentes junto à CONTRATADA, caso se materialize a rescisão do Contrato de Gestão firmado entre o IDTECH e o ente público que dá provisionamento ao pagamento do objeto destes termos.

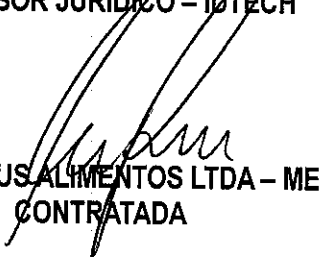
13- As partes contratantes elegem o Foro da Comarca de Goiânia/GO, como competente para dirimir quaisquer dúvidas, ações ou atos oriundos do presente instrumento, pelo que se tem por renunciado qualquer outro foro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente documento em três vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença das testemunhas ao final nomeados e que a tudo assistiram e conhecimento tiveram, para que surtam seus jurídicos e legais efeitos.

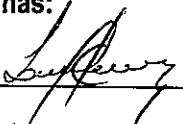
Goiânia/GO, 14 de abril de 2016

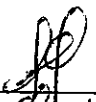

IDTECH - INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E HUMANO
CONTRATANTE


MARCELO DE OLIVEIRA MATIAS
ADVOGADO - OAB/GO 16.716
ASSESSOR JURÍDICO - IDTECH


NUTRINDUS ALIMENTOS LTDA - ME
CONTRATADA

Testemunhas:


Nome: _____
RG/CI: 424 3013
CPF/MF: 000.308.091-93


Nome: *Felipe A. Leite*
RG/CI: 4565 300 DCP/GO
CPF/MF: 009.442.451-96

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA DO CONTRATO Nº 055/2016.

1 - OBJETO: Contratação de Empresa Especializada em fornecimento de Alimentação e Nutrição, serviços e insumos necessários para a elaboração, preparo e distribuição de refeições, visando atender as necessidades do Hospital Alberto Rassi – HGG, conforme especificações no edital e seus anexos. A entrega/execução do objeto se dará conforme necessidade, condições e especificações constantes no presente Termo de Referência.

2 - QUANTITATIVOS MENSAIS ESTIMADOS

Estimativa mensal de cada tipo de refeição:

a) Alimentação para pacientes adultos
Diets Gerais e Especiais

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal	Valor unitário	Valor total
1	Unid.	Desjejum	3208	R\$ 6,85	R\$ 21.974,80
2	Unid.	Colação	1078	R\$ 4,95	R\$ 5.336,10
3	Unid.	Almoço	3390	R\$ 16,50	R\$ 55.935,00
4	Unid.	Merenda	3261	R\$ 7,50	R\$ 24.457,50
5	Unid.	Jantar	2631	R\$ 16,50	R\$ 43.411,50
6	Unid.	Ceia	3339	R\$ 7,00	R\$ 23.373,00
7	Unid.	Segunda Ceia	900	R\$ 6,85	R\$ 6.165,00

Diets Líquidas e Pastosas

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal	Valor unitário	Valor total
01	litro	Desjejum	96	R\$ 4,95	R\$ 475,20
02	litro	Colação	82	R\$ 4,95	R\$ 405,90
03	litro	Almoço	140	R\$ 9,50	R\$ 1.330,00
04	litro	Merenda	91	R\$ 5,50	R\$ 500,50
05	litro	Jantar	505	R\$ 9,50	R\$ 4.797,50
06	litro	Ceia	97	R\$ 4,95	R\$ 480,15
07	litro	Segunda ceia	76	R\$ 5,50	R\$ 418,00

b) Alimentação para paciente infantil (até 12 anos)
Diets Gerais e Especiais

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal	Valor unitário	Valor total
01	Unid.	Desjejum	5	R\$ 6,85	R\$ 34,25
02	Unid.	Colação	1	R\$ 4,95	R\$ 4,95
03	Unid.	Almoço	8	R\$ 13,50	R\$ 108,00
04	Unid.	Merenda	8	R\$ 7,50	R\$ 60,00
05	Unid.	Jantar	6	R\$ 13,50	R\$ 81,00
06	Unid.	Ceia	8	R\$ 7,00	R\$ 56,00

c) Refeições para Acompanhantes legalmente instituídos

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal	Valor unitário	Valor total
01	Unid.	DESJEJUM	2802	R\$ 6,85	R\$ 19.193,70
02	Unid.	COLAÇÃO	1	R\$ 4,95	R\$ 4,95
03	Unid.	ALMOÇO	2750	R\$ 16,50	R\$ 45.375,00
04	Unid.	MERENDA (*)	101	R\$ 7,50	R\$ 757,50
05	Unid.	JANTAR	2702	R\$ 16,50	R\$ 44.583,00
06	Unid.	CEIA	20	R\$ 7,00	R\$ 140,00

Obs: Apenas para mães que amamentam

d) Refeições Para Funcionários:

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal	Valor unitário	Valor total
01	Unid.	DESJEJUM	6888	R\$ 6,85	R\$ 47.182,80
02	Unid.	ALMOÇO	4373	R\$ 16,50	R\$ 72.154,50
03	Unid.	LANCHES	8860	R\$ 7,50	R\$ 66.450,00
04	Unid.	JANTAR	843	R\$ 16,50	R\$ 13.909,50
5	Unid.	CEIA	1644	R\$ 7,00	R\$ 11.508,00

e) Previsão de Extras Estimado:

Item	Unidade	Refeições ou Alimentos	Quantidade Mensal	Valor unitário	Valor total
1	Unid.	Água de coco 200 ml	314	R\$ 3,74	R\$ 1.174,36
2	kg	Banana	44	R\$ 2,10	R\$ 92,40
3	kg	Biscoitos diversos	6	R\$ 11,00	R\$ 66,00
4	l	Bebida de soja	8	R\$ 8,00	R\$ 64,00
5	l	Bebida de soja light	1	R\$ 8,50	R\$ 8,50
6	l	Caldo de legumes - escaldado	68	R\$ 9,10	R\$ 618,80
7	l	Café preparado	23	R\$ 4,50	R\$ 103,50
8	l	Chá preparado	46	R\$ 3,50	R\$ 161,00
9	l	Coquetel de frutas laxativo	10	R\$ 4,95	R\$ 49,50
10	kg	Gelatina de fruta	1	R\$ 4,95	R\$ 4,95
11	kg	Gelatina diet	4	R\$ 4,95	R\$ 19,80
12	kg	Gelo mineral	20	R\$ 3,00	R\$ 60,00
13	Unid.	logurte diet UHT 100 g	134	R\$ 4,31	R\$ 577,54
14	Unid.	logurte de polpa UHT 100 g	185	R\$ 2,06	R\$ 381,10
15	l	Leite desnatado	72	R\$ 2,75	R\$ 198,00



IDTECH
INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E HUMANO
idtech.org.br

folhas nº 1368

Voto

		UHT			
16	l	Leite integral UHT(pó ou líquido)	20	R\$ 2,75	R\$ 55,00
17	Kg	Maçã	27	R\$ 3,22	R\$ 86,94
18	Kg	Manga	15	R\$ 6,00	R\$ 90,00
19	Kg	Mexerica	5	R\$ 2,52	R\$ 12,60
20	kg	Mamão	61	R\$ 2,78	R\$ 169,58
21	kg	Melancia	63	R\$ 3,00	R\$ 189,00
22	l	Mingau de leite integral	35	R\$ 14,50	R\$ 507,50
23	l	Mingau sem lactose	4	R\$ 17,00	R\$ 68,00
24	kg	Ovos preparados diversos	34	R\$ 9,60	R\$ 326,40
25	kg	Pães diversos com manteiga	31	R\$ 18,00	R\$ 558,00
26	kg	Queijo tipo mussarela	1	R\$ 23,00	R\$ 23,00
27	kg	Quitandas	56	R\$ 15,00	R\$ 840,00
28	Unid.	Sanduíches	25	R\$ 4,50	R\$ 112,50
29	l	Suco de frutas	283	R\$ 15,00	R\$ 4.245,00
30	l	Sopa de legumes	14	R\$ 15,00	R\$ 210,00
31	kg	Semente de linhaça	1	R\$ 7,50	R\$ 7,50
32	kg	Farelo de aveia	1	R\$ 13,00	R\$ 13,00
33	kg	Carnes em geral preparada	1	R\$ 23,60	R\$ 23,60
34	L	Vitamina	42	R\$ 15,00	R\$ 630,00
35	L	Vitamina sem lactose	2	R\$ 17,00	R\$ 34,00
36	L	Vitamina com Ades	6	R\$ 17,00	R\$ 102,00
37	kg	Vegetais preparados	5	R\$ 7,00	R\$ 35,00
38	kg	Laranja	15	R\$ 2,52	R\$ 37,80
39	Kg	Pera	1	R\$ 6,00	R\$ 6,00
40	Kg	Limão	1	R\$ 3,50	R\$ 3,50
41	kg	Melão	19	R\$ 4,50	R\$ 85,50
42	Kg	Salada de frutas	1	R\$ 15,00	R\$ 15,00
43	kg	Açaí em polpa pasteurizada	1	R\$ 8,00	R\$ 8,00
44	Kg	Abacaxi	1	R\$ 13,50	R\$ 13,50
45	Kg	Achocolatado	1	R\$ 14,00	R\$ 14,00
46	Kg	Ricota	1	R\$ 22,00	R\$ 22,00
47	Kg	Fórmula Infantil	1	R\$ 46,90	R\$ 46,90
48	L	Leite deslactosado	1	R\$ 4,10	R\$ 4,10
49	Kg	Feijão preparado	1	R\$ 8,00	R\$ 8,00

50	Kg	Arroz preparado	1	R\$ 7,00	R\$ 7,00
51	Kg	Farinha Láctea	1	R\$ 28,70	R\$ 28,70
52	Kg	Neston	1	R\$ 28,70	R\$ 28,70
53	Kg	Mucilon de Arroz	1	R\$ 28,70	R\$ 28,70
54	Kg	Polvilho	1	R\$ 8,40	R\$ 8,40
55	Kg	Queijo branco	1	R\$ 22,00	R\$ 22,00
56	Kg	Farinha de mandioca	1	R\$ 5,60	R\$ 5,60
57	Kg	Maisena	1	R\$ 7,00	R\$ 7,00
58	Kg	Fubá	1	R\$ 6,50	R\$ 6,50
59	Kg	Coalhada	1	R\$ 22,00	R\$ 22,00
60	Kg	Mel	1	R\$ 28,00	R\$ 28,00
61	Kg	Massas integrais	1	R\$ 6,50	R\$ 6,50
62	Kg	Creme de leite light	1	R\$ 17,30	R\$ 17,30
63	Kg	Margarina light	1	R\$ 13,13	R\$ 13,13
64	Kg	Doce em pasta	1	R\$ 16,80	R\$ 16,80
65	Kg	Sorvete	1	R\$ 16,80	R\$ 16,80
66	Kg	Geleia de Mocotó	1	R\$ 22,80	R\$ 22,80
VALOR TOTAL MENSAL			R\$ 523.131,60 (quinhentos e vinte e três mil, cento e trinta e um reais e sessenta centavos).		
VALOR TOTAL ANUAL			R\$ 6.277.579,20 (seis milhões, duzentos e setenta e sete mil, quinhentos e setenta e nove mil e vinte centavos).		

3 - PRAZO, LOCAL DOS SERVIÇOS

Os serviços serão prestados no restaurante do Hospital Alberto Rassi – HGG e a proponente vencedora receberá todas as instruções e responsabilidades de uso do espaço físico destinado aos serviços;

A produção e distribuição das diversas refeições deverão estar de acordo com as normas, rotinas e padronizações constantes do termo de referência;

A prestação dos serviços será realizada nos dias úteis, aos sábados, domingos e feriados, em período integral (matutino, vespertino e noturno) sem interrupção e mantido com a mesma qualidade e funcionalidade;

A distribuição de refeições será efetivada nos horários constantes deste termo, diretamente nos leitos dos pacientes internados e de acordo com a rotina, nos setores fechados (Centro Cirúrgico, UTI, CME e Diálise), no refeitório dos servidores e outros setores das Unidades quando necessário;

As refeições serão preparadas diariamente de acordo com os cardápios de dietas gerais, especiais e alimentação infantil. A elaboração dos cardápios será trimestral e terá a aprovação da equipe de nutricionista da Unidade. Os cardápios extras, de atendimento individualizado de pacientes, serão elaborados diariamente por solicitação das (os) nutricionistas(os) da unidade e deverão ser atendidos em sua especificidade e totalidade;

O controle de refeições servidas será efetivado por tipo de refeição, por meio de mapas diários de Dietas de pacientes, Refeitório, Distribuição Áreas Fechadas, com fechamento diário/mensal pela técnica de nutrição da unidade e da contratada, servindo os resultados para compor a fatura mensal para o pagamento da Empresa contratada;

Toda refeição distribuída para servidores será controlada por meio de catraca eletrônica e lista para assinaturas de eventuais liberações ou autorização de refeições devidamente assinadas. Esta será liberada de

acordo com os dados enviados pelo Recursos Humanos do IDTECH à nutrição e das chefias responsáveis pelos setores, preenchidos com base nas escalas de trabalho de cada profissional constando os horários e dias da semana trabalhados;

Os Servidores autorizados a receberem refeições sempre deverão apresentar o crachá de identificação nas entradas dos refeitórios. Somente será liberada a entrada de pessoa não cadastrada por meio de autorização das Diretorias de Enfermagem, Multidisciplinar e Administrativa. Cada autorização de liberação de refeições, deverá estar completamente preenchida para ser validada.

4 - REQUISITOS TÉCNICOS

Será exigido da proponente vencedora, independente de constar no edital da sessão pública de contratação, a seguinte documentação em conformidade com o objeto:

Alvará Sanitário da empresa licitante, expedido pela **Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal**, conforme exigido pela Lei Federal nº 63.60/76 (art. 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (art. 2º) e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98;

Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição);

Comprovante de possuir em seu quadro permanente, profissionais de nível superior em nutrição, devendo atender o preconizado na Resolução CFN Nº 466/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas;

Declaração de que a empresa elaborará e implementará em um prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas de Fabricação, Manual de Boas Práticas da Unidade e Manipulação de alimentos, de Dietas especiais (UDE) e o documento de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC – com os respectivos fluxogramas, conforme descrito neste termo – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

Certificado de vistoria do veículo para o transporte de alimentos expedido pela Vigilância Sanitária, conforme a Resolução RDC nº 216/04 da ANVISA;

5- DOS QUANTITATIVOS/REFEIÇÕES/HORÁRIOS

5.1 - QUANTITATIVOS MENSAIS ESTIMADOS

Estimativa mensal de cada tipo de refeição:

a) Alimentação para pacientes adultos

Dietas Gerais e Especiais

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal
1	Unid.	Desjejum	3208
2	Unid.	Colação	1078
3	Unid.	Almoço	3390
4	Unid.	Merenda	3261
5	Unid.	Jantar	2631
6	Unid.	Ceia	3339
7	Unid.	Segunda Ceia	900

Dietas Líquidas e Pastosas

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal
01	litro	Desjejum	96
02	litro	Colação	82
03	litro	Almoço	140
04	litro	Merenda	91
05	litro	Jantar	505
06	litro	Ceia	97
07	litro	Segunda ceia	76

b) Alimentação para paciente infantil (até 12 anos)

Dietas Gerais e Especiais

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal
01	Unid.	Desjejum	5
02	Unid.	Colação	1
03	Unid.	Almoço	8
04	Unid.	Merenda	8
05	Unid.	Jantar	6
06	Unid.	Ceia	8

c) Refeições para Acompanhantes legalmente instituídos

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal
01	Unid.	DESJEJUM	2802
02	Unid.	COLAÇÃO	1
03	Unid.	ALMOÇO	2750
04	Unid.	MERENDA (*)	101
05	Unid.	JANTAR	2702
06	Unid.	CEIA	20

Obs: Apenas para mães que amamentam

d) Refeições Para Funcionários:

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal
01	Unid.	DESJEJUM	6888
02	Unid.	ALMOÇO	4373
03	Unid.	LANCHES	8860
04	Unid.	JANTAR	843
5	Unid.	CEIA	1644

e) Previsão de Extras Estimado:

Item	Unidade	Refeições ou Alimentos	Quantidade Mensal
1	Unid.	Água de coco 200 ml	314
2	kg	Banana	44
3	kg	Biscoitos diversos	6
4	l	Bebida de soja	8
5	l	Bebida de soja light	01
6	l	Caldo de legumes - escaldado	68
7	l	Café preparado	23
8	l	Chá preparado	46
9	l	Coquetel de frutas laxativo	10
10	kg	Gelatina de fruta	1
11	kg	Gelatina diet	4
12	kg	Gelo mineral	20
13	Unid.	iogurte diet UHT 100 g	134
14	Unid.	iogurte de polpa UHT 100 g	185
15	l	Leite desnatado UHT	72
16	l	Leite integral UHT (pó ou líquido)	20
17	Kg	Maçã	27
18	Kg	Manga	15
19	Kg	Mexerica	5
20	kg	Mamão	61
21	kg	Melancia	63
22	l	Mingau de leite integral	35
23	l	Mingau sem lactose	4
24	kg	Ovos preparados diversos	34
25	kg	Pães diversos com manteiga	31
26	kg	Queijo tipo mussarela	1
27	kg	Quitandas	56
28	Unid.	Sanduíches	25
29	l	Suco de frutas	283
30	l	Sopa de legumes	14
31	kg	Semente de linhaça	1
32	kg	Farelo de aveia	1
33	kg	Carnes em geral preparada	1
34	L	Vitamina	42
35	L	Vitamina sem lactose	2
36	L	Vitamina com Ades	6
37	kg	Vegetais preparados	5
38	kg	Laranja	15
39	Kg	Pera	1
40	Kg	Limão	1
41	kg	Melão	19
42	Kg	Salada de frutas	10
43	kg	Açaí em polpa pasteurizada	10
44	Kg	Abacaxi	10
45	Kg	Achocolatado	10

46	Kg	Ricota	10
47	Kg	Fórmula Infantil	10
48	L	Leite deslactosado	10
49	Kg	Feijão preparado	10
50	Kg	Arroz preparado	10
51	Kg	Farinha Láctea	10
52	Kg	Neston	10
53	Kg	Mucilon de Arroz	10
54	Kg	Polvilho	10
55	Kg	Queijo branco	10
56	Kg	Farinha de mandioca	10
57	Kg	Maisena	10
58	Kg	Fubá	10
59	Kg	Coalhada	10
60	Kg	Mel	10
61	Kg	Massas integrais	10
62	Kg	Creme de leite light	10
63	Kg	Margarina light	10
64	Kg	Doce em pasta	10
65	Kg	Sorvete	10
66	Kg	Geleia de Mocotó	10

f) Horários das Refeições

Preparadas e Distribuídas nas Unidades Hospitalares

Alimentação para pacientes (adulto e infantil) / Funcionários / Acompanhantes e Residentes:

REFEIÇÃO	Para preparação e distribuição na COZINHA	Horário para distribuição aos PACIENTES	Horário para distribuição aos FUNCIONÁRIOS	Horário para distribuição aos ACOMPANHANTES
Desjejum 1	05:30 – 06:30			
Desjejum		07:00 - 08:00	07:30 – 9:00	07:00 - 8:00
Colação	08:00	9:00	-	-
Almoço	10:00 -12:00	11:30 – 12:30	11:30 -13:30	12:00 – 13:00
Merenda	13:00 – 14:00	14:30 – 15:30	15:00 – 16:30	-
Lanche noturno			19:30 – 20:30	
Jantar	16:00 – 17:00	17:30 – 18:30	21:00 – 22:00	18:30 – 19:30
Ceia	19:00	20:30	-	-
Ceia DM	21:30	22:30	-	-
Ceia Madrugada			02:00 – 3:00	

Nota: os horários podem ser alterados a qualquer momento pela CONTRATANTE

Alimentação preparada e distribuída pelo Lactário e/ou Área de sonda

Preparações	Horário de Preparo	Horário / Frequência de distribuição
Fórmulas lácteas	07:00, 13:00, 18:00	3 em 3 horas

Sopinha	10:00 e 16:00	11:30 e 17:00
Papa de frutas	10:00	14:00
Mamadeiras de suco	09:00 e 14:00	10:00 e 15:00
Mamadeiras de chá	07:00, 13:00, 18:00	eventual
Dieta Enteral		Conforme prescrição

Modelo de Composição das Dietas - pacientes - Sujeito a alterações de acordo com as Nutricionistas Contratantes.

DESJEJUM		
DIETA	BEBIDA (250ml)	QUITANDA (1u)
NORMAL, Branda, Hipossódica, hipopurínica	Leite semi desnatado	Pão francês ou /doce c/manteiga/ fruta/ café
Hiperp/Hipercl	Leite com achocolatado (diet ou não)	Pão francês c/ margarina light e 1 fatia de queijo branco ou ricota/ fruta/ café
Espessadas de acordo com a padronização	Mingau variado espessado com mucilon de milho, de arroz, mingau de maisena e mingau de fubá. Para DM: espessar com farelo de aveia ou aveia em flocos	
DM, laxativa	Leite semi desnatado	Pão francês integral c/manteiga/ fruta/ café
Hipolipídica	Leite desnatado	Pão francês c/margarina light/ fruta/café
Hepatopata, hipoproteica, IRC (sem diálise)	Chá/Suco	Pão francês c/ margarina light/ fruta/ café
Pastosa, Sem irritantes gástricos, IRCd	Leite semi desnatado	Pão doce c/ manteiga/ fruta/ café
Baixo resíduo, obstipante	ADES light	Pão de batata s/ margarina/ fruta/ café
Líquida grossa para disfagia	Mingau variado espessado com mucilon de milho (lax) ou arroz (obstipantes, sem irritantes). 1 copo (300ml)	
Líquida	Mingau variado (300ml)	
Líquida baixo resíduo	Vitaminas de fruta com ADES light (Coada 1x) - 300ml	
Líquida pastosa	Mingau variado: farinha láctea, mucilon de milho, de arroz, mingau de maisena e mingau de fubá. Para DM: espessar com farelo de aveia	
Líquida restrita	Suco (Coado 2x) + 10g maltodextrina + 10g glutamina - 300ml	
COLAÇÃO		
NORMAL, Branda, Hipossódica, DM, baixo		Suco de fruta - 250ml

resíduo, obstipante, Pastosa Hipolipídica, hipopurínica, hipoproteica, Sem irritantes gástricos	DM, baixo resíduo, obstipante: c/ adoçante Sem IG: frutas NÃO ácidas
IRCd, IRC (sem diálise), hepatopata, Restrição hídrica	APENAS Fruta Fruta hipocalêmica: IRC sem diálise
Hipercv/Hiperp	Suco de fruta ; 300ml
Laxativa	<u>Coquetel laxativo - 250ml</u>
Líquida grossa para disfagia Espessadas de acordo com a padronização	Vitamina de 2 frutas + 1 colher de sopa amido de milho
Líquida pastosa	Vitamina de 2 frutas + 1 colher de sopa de farinha láctea. DM: farinha de aveia
Líquida	Vitamina de 2 frutas - 300ml
Líquida baixo resíduo	Suco de fruta + 20g veg B (coado 2x) - 300ml
Líquida restrita	Suco da fruta + veg B (coado 3x) + 10g malto+ 10g glut 300 ml

ALMOÇO	
Dietas em Geral	Arroz + feijão + carne + guarnição + salada + sobremesa (variar doce ou fruta)

Obs: As nutricionistas da contratante poderão montar um cardápio diferenciado por especificidade de dieta em acordo com o padrão fornecido, com as devidas alterações pertinentes, sendo estas, quando alteradas, consideradas padrão.

Obs: Tal composição de almoço, também é específica dos acompanhantes

LANCHE	
NORMAL, Branda, Hipossódica, DM, baixo resíduo, obstipante, Pastosa Hipolipídica, hipopurínica, hipoproteica, Sem irritantes gástricos	Suco de fruta - 250ml Quitandas Fruta café
IRCd, IRC (sem diálise), hepatopata, Restrição hídrica	Suco de fruta - 250ml Quitandas Fruta café
Hipercv/Hiperp	Bebida láctea - 250ml Quitandas Fruta café
Laxativa	Suco de fruta - 250ml Quitandas

	Fruta café
Líquida grossa para disfagia Espessadas de acordo com a padronização	Preparações lácteas + 1 colher de sopa amido de milho
Líquida pastosa	Preparações láctea + 1 colher de sopa de farinha láctea. DM: farinha de aveia
Líquida	Preparações lácteas - 300ml
Líquida baixo resíduo	Preparações lácteas com leite de soja - 300ml
Líquida restrita	Suco da fruta + veg B (coado 3x) + 10g malto+ 10g glut 300 ml

Obs: As nutricionistas da contratante poderão montar um cardápio diferenciado por especificidade de dieta em acordo com o padrão fornecido, com as devidas alterações pertinentes, sendo estas, quando alteradas, consideradas padrão.

JANTAR	
Dietas em Geral	Sopa OU caldo (400 ml) + Torrada + gelatina

Obs: As nutricionistas da contratante poderão montar um cardápio diferenciado por especificidade de dieta em acordo com o padrão fornecido, com as devidas alterações pertinentes, sendo estas, quando alteradas, consideradas padrão.

Obs: Tal composição de jantar, também é específica dos acompanhantes

CEIA	
Dietas em Geral	Bebida láctea ou suco+ quitanda ou 1 preparação láctea

Obs: As nutricionistas da contratante poderão montar um cardápio diferenciado por especificidade de dieta em acordo com o padrão fornecido, com as devidas alterações pertinentes, sendo estas, quando alteradas, consideradas padrão.

SEGUNDA CEIA	
Dietas em Geral	Fruta

Obs: As nutricionistas da contratante poderão montar um cardápio diferenciado por especificidade de dieta em acordo com o padrão fornecido, com as devidas alterações pertinentes, sendo estas, quando alteradas, consideradas padrão.

5.2 Outras Dietas Especiais

As demais dietas de rotina ou terapêuticas, deverão seguir as orientações definidas pela CONTRATANTE,

segundo os padrões estabelecidos em seu Manual de Dietas.

ATENÇÃO:

Restrição hídrica: todos pacientes com restrição deverão receber ½ porção de líquidos (desjejum, lanche e ceia). A colação deverá ser sempre fruta (baixo teor de líquido). O café preto deverá ser servido apenas no desjejum.
 Importante salientar que tal distribuição acima, pode ser alterada de acordo com as nutricionistas da contratante, para o bem do paciente.

- * **Frutas laxativas:** mamão, laranja, ameixa, cajá, mexerica, abacaxi, melancia, manga, uva, tamarindo, acerola, pêssego, abacate
- * **Frutas obstipantes:** caju, pera, goiaba, limão, maçã sem casca, banana maçã, amora
- * **Frutas hipocalêmicas:** banana maçã, maçã, mexerica, melancia, pêssego, limão, abacaxi, acerola, caju, pera, laranja lima
- * **Frutas hipercalêmicas:** amora, mamão, laranja, maracujá, uva, tamarindo, abacate, banana nanica/prata, goiaba, melão, manga
- * **Frutas não ácidas:** mamão, melancia, banana, pêssego, amora, pera, maçã, laranja da ilha, manga
- * **Restrição hídrica:** mamão, banana, maçã, pera, manga
- * **Líquida restrita:** laranja, pera, melão, maçã, goiaba, acerola, mexerica, maracujá
- * **Frutas bariátrica:** pera, melão, maçã, goiaba, mamão, melancia, banana, pêssego, amora, manga

DIETAS LÍQUIDAS- Almoço e jantar	
Líquida restrita para BARIÁTRICA até 3º R.A	300mL caldo da sopa obstipante SEM CARNE
Líquida Restrita	300 ml de sopa coado 3 x (batata+ cenoura+chuchu+ arroz ou macarrão de arroz +sal) Variar entre vegetais obstipantes
Líquida	400 ml de sopa batida (3 vegetais diferentes + macarrão + carne/frango + feijão) Sobremesa : 100 ml de purê de fruta
Líquida Grossa	400 ml de sopa batida (3 vegetais diferentes + macarrão + carne/frango + feijão + 10 gramas de farelo de aveia (normal e laxativa) ou 10 gramas de maisena (obstipante) Sobremesa : 100 ml de purê de fruta
Líquida de Baixo Resíduo	400 ml de sopa batida e coada (3 vegetais diferentes sem irritantes + arroz ou macarrão de arroz+ frango) Sobremesa : 100 ml de purê de fruta OBSTIPANTE

Obs.: Nas dietas líquidas ou quando solicitado substituição pela Contratante, a sopa do padrão deverá ser fornecida . Os padrões das dietas poderão ser alterados a qualquer momento pela Contratante. Novas dietas poderão ser adicionadas em acordo com as especificidades dos pacientes.
 Alterações dietéticas, como substituição do tipo de leite, carne ou qualquer alimento que interfira na dietoterapia deverá ser considerado padrão.

6 - Composição das refeições para Funcionários.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum e Merenda	Café Leite Achocolatado Pão francês e substitutos (que deverão estar em um cardapio específico) Manteiga
Almoço e Jantar	Arroz, feijão. Prato principal: carnes em geral Guarnição: legumes, vegetais, folhosos, farofas, massas, etc. Salada: legumes, verduras folhosas, salpicão, maionese, etc. Sobremesa : doce ou fruta Café puro com açúcar (50 ml) Suco

Obs: A composição do desjejum, para acompanhantes, é a mesma dos funcionários.

PORCIONAMENTO ALMOÇO E JANTAR (kca)							
DIETA	ARROZ (80g)	FEIJÃO (100g)	CARNE (60g)	GUARNIÇÃO (100g)	SALADA (100g)	SOBREMESA Fruta /doce de fruta	EXTRAS
Livre	1 concha INOX ch	½ concha nº9	½ concha INOX	1 concha INOX cheia	20g vegetal A 80g Vegetal B/C	1 porção	
Branda	Bem cozido 1 concha INOX ch	½ concha nº9	½ concha INOX	1 concha INOX cheia	100g Vegetal tipo B/C cozido	1 porção Fruta macia à francesa	
Pastosa	Papa 1 concha INOX niv	Batido (1concha INOX	Moida/desfiada ½ concha INOX	Bem cozida ou purês 1 concha INOX cheia	100g Vegetal tipo B/C cozido	Fruta cremosa, purê ou doce de fruta	
Diabetes	1 concha INOX ch	(½ concha nº9	½ concha INOX niv	Vegetais B/C 1 concha INOX cheia	Igual livre	Fruta 1 porção ou doce de fruta diet	*Atenção: mandar 5 g de linhaça Alm. e Jantar
Laxativa	1 concha INOX ch	½ concha nº9	½ concha INOX niv	Vegetais laxativos 1 concha	20g vegetal A 80g	Fruta 1 porção ou doce de	Vegetais e frutas LAXATIVAS.

				INOX cheia	Vegetal B/C	fruta	*Atenção: mandar 5 g de linhaça Alm. e Jantar
Baixo resíduo e Obstipante	1 concha INOX ch	<u>Apenas o caldo</u> 1 con. n°9 vinco	Peixe/Frango ½ concha INOX	Vegetais obstipantes 1 concha INOX cheia	100g Vegetal tipo B/C cozido	Fruta obstipante 1 porção	Vegetais e frutas OBSTIPANTES
S/ irritantes gástricos	1 concha INOX ch	½ concha n°9	½ concha INOX	1 concha INOX cheia	100g Vegetal tipo B/C cozido	1 porção Fruta não ácida	
Hipossódica e IRCd	SEM SAL 1 concha INOX ch	SEM SAL ½ concha n°9	½ concha INOX	SEM SAL 1 concha INOX cheia	Igual livre Para IRCd: vegetais hipoK	Igual livre	
Hipoproteica	1 concha INOX ch	50 g ½ concha INOX	½ concha INOX	1 concha INOX cheia	Igual livre	Igual livre	
Hipopurínica	1 concha INOX ch	50 g ½ concha INOX	<u>SEM MOLHO</u> ½ concha INOX	1 concha INOX cheia	Igual livre Vegetais hipopurínicos	Igual livre	
IRC (sem diálise)	SEM SAL 1 concha INOX ch	50 g ½ concha INOX	½ concha INOX	Vegetais hipok e SEM SAL 1 concha INOX cheia	Igual livre Vegetais hipok	Fruta hipocalêmica 1 porção	REMOLHO vegetais e feijão
Hepatopatia (hipos e hipolip)	SEM SALE HIPOLIPIDICO 1 concha INOX ch	SEM SALE HIPOLIPIDICO 50 g ½ concha INOX	HIPOLIPÍDICO ½ concha INOX	SEM SALE HIPOLIPIDICO 1 concha INOX cheia	Igual livre	Igual livre	
Restrição hídrica	1 concha INOX ch	<u>SÓ GRÃO</u> 1 concha INOX ch	SEM MOLHO ½ concha INOX	1 concha INOX cheia	Igual livre	Igual livre	SEM melancia, abacaxi, laranja, mexerica

***Vegetais obstipantes:** cará, mandioca, batata, chuchu, inhame, abobrinha sem casca e miolo, cenoura
***Vegetais laxativos:** quiabo, beterraba, berinjela, vagem, jiló, cenoura, abóbora kabutiá, milho, batata doce
***Vegetais hipopurínicos:** todos EXCETO, tomate, couve, brócolis
***Vegetais hipercalêmicos:** batata salsa, mandioca, cenoura, milho, almeirão, chicória, cará, couve, beterraba, tomate, brócolis, batata doce, inhame, couve-flor, rabanete, espinafre
***Vegetais hipocalêmicos:** alface, chuchu, berinjela, vagem, jiló, quiabo, abóbora kabutiá, acelga, abobrinha, mostarda, pimentão, pepino, repolho, agrião, rúcula

* Vegetais irritantes gástricos: repolho, pimentão, tomate, milho, azeitona, couve crua, cheiro verde, excesso de tempero.

PORCIONAMENTO ALMOÇO E JANTAR PADRÃO GERAL							
DIETA	ARROZ (200g)	FEIJÃO (100g)	CARNE (120g)	GUARNIÇÃO (100g)	SALADA 100g	SOBREMESA Fruta /doce de fruta	EXTRAS
Livre	1 concha Nº9 cheia	½ concha Nº 9	1 concha INOX niv.	1 concha INOX cheia	20g vegetal A 80g Vegetal B/C	1 porção	
Branda	1 concha Nº9 cheia	½ concha Nº 9	Bem cozida 1 concha INOX niv.	1 concha INOX cheia	Apenas vegetal tipo B/C cozido	1 porção Fruta macia à francesa	
Pastosa	Papa 1 concha Nº9 cheia	Batido ½ concha Nº 9	Desfiada ou moída 1 concha INOX niv.	Bem cozida ou purês 1 concha INOX cheia	Apenas vegetal tipo B/C cozido	Fruta cremosa, purê ou doce de fruta	
DM	1 concha Nº9 cheia	½ concha Nº 9	1 concha INOX niv.	Vegetais B/C 1 concha INOX cheia	Igual a livre	1 porção	*Atenção: mandar 5 g de linhaça Alm. e Jantar
Hipossódica e IRC d	SEM SAL 1 concha Nº9 cheia	SEM SAL ½ concha Nº 9	1 concha INOX niv.	SEM SAL 1 concha INOX cheia	Igual livre Para IRCd: vegetais hipok	Igual livre	
Laxativa	1 concha Nº9 cheia	½ concha Nº 9	1 concha INOX niv.	Vegetais laxativos 1 concha INOX cheia	Igual a livre	Fruta 1 porção ou doce de fruta laxativa	Vegetais laxativos *Atenção: mandar 5 g de linhaça Alm. e Jantar
Baixo resíduo e obstipante	1 concha Nº9 cheia	Apenas o caldo 1 concha Nº 9 no vinco	frango ou peixe 1 concha INOX niv.	Vegetais obstipantes 1 concha INOX cheia	Apenas vegetal tipo B/C cozido	Fruta obstipante 1 porção	Vegetais e frutas OBSTIPANTES
S/ irritantes gástricos	1 concha Nº9 cheia	½ concha Nº 9	1 concha INOX niv.	SEM SAL 1 concha INOX cheia	Igual livre	1 porção Fruta não ácida	* Para tempero: só ALHO e SAL
Hipopurínica	1 concha Nº9 cheia	50 g ½ concha INOX	60g SEM MOLHO ½ concha INOX	1 concha INOX cheia	Igual livre Vegetais hipopurínicos	Igual livre	
Hipoproteica	1 concha Nº9 cheia	50g ½ concha INOX	60g ½ concha INOX	1 concha INOX cheia	Igual livre	Igual livre	
IRC (sem diálise)	SEM SAL 1 concha Nº9 cheia	SEM SAL 50 g ½ concha INOX	60g ½ concha INOX	Vegetais hipok e SEM SAL 1 concha INOX cheia	Igual livre Vegetais hipok	Fruta hipocalêmica 1 porção	REMOLHO vegetais e feijão
Hepatopata (HipoS e HipoLip)	SEM SAL E HIPOLIPÍDICO 1 concha Nº9 cheia	SEM SAL E HIPOLIPÍDICO 50 g ½ concha INOX	60g HIPOLIPÍDICO ½ concha INOX	SEM SAL E HIPOLIPÍDICO 1 concha INOX cheia	Igual livre	Igual livre	
Restrição hídrica	1 concha Nº9 cheia	SÓ O GRÃO 1 concha INOX ch	SEM MOLHO ½ concha INOX	1 concha INOX cheia	Igual livre	Igual livre	SEM melancia, abacaxi, laranja, mexerica

7 - Cardápio

Regras gerais para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e

22/65

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 previamente aprovado pelo Contratante. Importante salientar que a Contratada deverá apresentar ficha técnica de todas as preparações, incluindo valor calórico.

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

Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas e estar acompanhado das fichas técnicas, com frequência de repetição mensal pela Contratada e aprovado pela Contratante.

Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de 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 deverão ser calculados (VET e macronutrientes) para cozinha geral e dietética.

Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros ou caso fortuito ou força maior.

A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante e deverão ser apresentadas a Contratante pela Contratada mensalmente. Os cardápios da cozinha dietética deve ser por patologia. Caso seja solicitado pela contratante a elaboração de novos cardápios de dietas, os mesmos deverão ser providenciados imediatamente pela contratada.

A alteração do cardápio ou falta de algum produto ou gênero alimentício que ocasione na substituição de alguma preparação, deverá ser informada pela Contratada com no mínimo 1 (um) dia de antecedência à Contratante e devidamente autorizado a substituição.

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

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

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

padrão.

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.

7.1 - CRIANÇAS 2 A 12 ANOS

O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança. A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas.

7.2 - CRIANÇAS ATÉ 06 ANOS

Requerem cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança, pois nesta faixa etária o que predomina é o uso dos cinco sentidos. Gradativamente ocorre a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, onde um dia a criança aceita um determinado alimento e em outro, ela rejeita. Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade é aguçada, detectando prontamente sabores, principalmente os estranhos.

7.3 - CRIANÇAS APÓS 06 ANOS

São capacitadas a escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos. Tem facilidade para incorporar hábitos alimentares de quem admira, onde o exemplo é fundamental. Nesta faixa etária deve-se estar atento a anorexia, que pode estar associada a carência de vitaminas e minerais, em especial ao Ferro. O crescimento é lento, porém constante, acompanhado de um aumento na ingestão alimentar.

As preparações devem ser variadas para a estimulação sensorial;

Devem fornecer nutrientes adequados, através de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento culturais no planejamento de cardápios.

Composição do cardápio 2 a 12 anos A textura dos alimentos deve ser adequada, enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações. A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminas e sais minerais. A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada as suas necessidades fisiológicas e patológicas.

7.4 - ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral. A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da

24/65

comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia.

Obs: Ratifica-se que as mamadeiras, serão fornecidas às crianças pela contratada, sem ônus à contratante.

8 - Dietas

8.1- 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, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia.

8.2- Dieta livre | Paciente infantil

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

8.3- Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- Distribuição: 06 (cinco) refeições diárias;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.
- Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com 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.

8.4- Dieta Pastosa

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

8.5- Dieta liq grossa

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

- Consistência: líquida grossa.
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia).
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
- Deve ser prevista a inclusão de suplementos 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.

8.6- Dieta Líquida

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

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

8.7- Dietas para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sangüínea 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, com inclusão de uma segunda ceia. Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral 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 (100% SUCRALOSE) 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".
- Na merenda e ceia deve ser previsto o acréscimo de uma fruta.
- 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.
- As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
- Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

8.8- 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 geral, com a redução ou exclusão do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g). Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

8.9- Dietas Hiperproteicas e Hiperclorídica

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 geral acrescidos dos seguintes alimentos:

- no desjejum - frios ou geleia;
- 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.

8.10- 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.

8.11- 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 a 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.

Tais especificidades de dieta, poderão ser alteradas em acordo com a contratante.

Quando as dietas forem servidas pela metade, deverá ser cobrada meia porção da refeição.
A água servida para os pacientes, deverão ser acondicionadas em garrafas específicas com gelo.
O per capita dos alimentos, serão mensurados pelas nutricionistas da contratante e contratada e será criado uma lista comum entre ambas, para servir como padronização de cálculo de dieta .

9- Lactário / UDE

O Lactário é a unidade responsável pelo processamento e distribuição de fórmulas lácteas e alimentação infantil. A execução dos serviços abrange a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento e envase, armazenamento e distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

- **Leite comum:** Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente ao longo do primeiro ano de vida. São preparadas com leite in natura pasteurizado tipo B (integral e fervido) ou com leite em pó integral em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos, adoçantes ou não.
- **Fórmula Infantil Comum:** Destinadas a suprir as necessidades do lactente ao longo do primeiro ano de vida. São preparadas com leite maternizado, leite em pó modificado, leite integral enriquecido com complemento nutricional, acrescidos ou não de produtos farináceos a base de cereais pré-cozidos (arroz, milho, aveia) 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.
- **Fórmula Infantil Especial:** Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

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

Alimentação de lactentes com intolerância 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 protéico da proteína láctea ou de soja;

Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;

Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;

Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);

Todos os produtos utilizados no Lactário deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, origem conhecida no mercado, 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.

O soro reidratante oral , quando fornecido pela contratante, caberá a CONTRATADA o fornecimento de água filtrada e fervida em jarra plástica devidamente higienizadas e identificadas, sempre que solicitado. Quando for caseiro, será de responsabilidade da contratada.

Deverá ser servida uma porção de bolacha maizena ou similar (30g - 5 a 6 unidades) para crianças da Pediatria junto com a mamadeira, quando solicitado pela CONTRATANTE.

No caso da estrutura física da unidade hospitalar 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.

É indispensável à presença de um **nutricionista (exclusivo na Unidade de Dietas Especiais - UDE)**, responsável pela inspeção durante o processo de preparo de fórmulas infantis, dietas enterais e outras

28/65

preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado. O controle de qualidade 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.

Para o **controle bacteriológico**, deve-se proceder à separação de uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido na UDE e cozinha geral e dietética, bem como de preparações utilizadas em esquemas individualizados para pacientes. A amostra deve estar corretamente identificada com nome do local, data, horário, produto, se é autoclavado ou não, etc. A quantidade mínima é de 100 ml.

As amostras coletadas deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4°C por 24,48 e 72 horas (após o consumo). O alimento deve estar acondicionado no mesmo recipiente destinado à distribuição (exemplo: mamadeira ou frascos bem vedados).

Trimestralmente e quando for necessário, em caso de suspeita de contaminação, deverão ser realizadas análises microbiológicas em laboratório credenciado da água usada para preparação das fórmulas e das amostras de dietas enterais já envazadas para entrega, e amostras aleatórias de leite, que ficarão às expensas da CONTRATADA. Os laudos devem ser encaminhados ao profissional nutricionista das unidades e entregue cópias à Contratante.

10- Para operacionalização de todas as etapas do processo, ressalta-se que:

O processo de preparação deverá observar as normas e diretrizes estabelecidas no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente, CVS 06/99, CVS 63/99 ou outra recente, com as ações corretivas, imediatas ou a critério da Contratante, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;

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. O controle de tempo e temperatura deve ser respeitado, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;

As fórmulas infantis deverão ser reconstituídas, com água filtrada e fervida, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de alta precisão e recipiente com graduação visível em ml.

As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4°C para consumo em 24 horas e as não autoclavadas para consumo em 12 horas.

Para o preparo do suco e papas de frutas, utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição do profissional nutricionista da CONTRATANTE;

A sopinha deverá ser constituída de proteína de origem animal, cereais, feculentos, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição do profissional nutricionista da CONTRATANTE;

Para o preparo do chá de ervas utilizar camomila, erva doce, erva cidreira, etc) de acordo com a prescrição do profissional nutricionista da CONTRATANTE;

O porcionamento é de responsabilidade da CONTRATADA e deve estar de acordo com a prescrição dietética;

As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios, previamente higienizados, acondicionados em galheteiros ou recipientes equivalentes e adequados. Após, as mesmas são submetidas ao tratamento térmico em autoclave à temperatura de 110°C durante 10 minutos. Nas unidades de Pronto Socorro, onde não existe autoclave, as fórmulas deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios, previamente esterilizados, para consumo imediato;

As fórmulas infantis deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras completas (frasco, bico, arruela, capuz protetor) com capacidade de 50,150 e 240 ml, resistentes e previamente aprovadas pela CONTRATANTE, as expensas da contratada, em embalagem plástica selada e levadas às clínicas em hot box.

As sopas deverão ser porcionadas e servidas em **sopeiras específicas (ABS)** com tampa e resistente a altas temperaturas em excelente estado de conservação, com descartável específico. Nossos descartáveis a

29/65

serem usados serão
MO70 ou MO100 em acordo com que o caso requeira.

O suco, chá, etc. deverão ser servidos em copo descartável, resistente e de boa qualidade, com tampa de capacidade para 300 ml, ou em mamadeiras conforme prescrição dietética;

A papa deverá ser servida em embalagem plástica descartável, MO70 de polipropileno com tampa de capacidade aproximadamente de 110 ml;

Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização;

Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;

Todas as embalagens descartáveis, tipo MO 70, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, data de nascimento, enfermaria, leito, horário e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pela CONTRATANTE, em etiquetas padronizadas.

Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou alargamento do mesmo, estando o bico sem condições de uso a CONTRATADA deverá substituí-lo, como também a mamadeira, se necessário.

As fórmulas lácteas, sopas, sucos, etc., produzidas no lactário, devem ser distribuídas pelas lactaristas em plástico selados, transportados em caixa BOX ou galheteiros lavados e desinfetados, sob responsabilidade da CONTRATADA;

As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passarem por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas devem ser resfriadas até 37°C;

As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4°C, também devem ser aquecidas no momento da distribuição a 37°C e serem distribuídas imediatamente.

11 - Higienização:

É de total responsabilidade da CONTRATADA a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, como também a elaboração e presença de todos os POP's de Higienização da produção hospitalar de quaisquer alimentos, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente e também:

11.1 - Da higiene pessoal:

- Assim como em todas as 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, sendo o funcionário do sexo masculino não poderá fazer uso de 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, nada de adornos, unhas longas, esmaltes, cabelos soltos e etc.
- Com relação á paramentação, faz-se necessário, higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental descartável, colocar máscara descartável e ao final da paramentação higienizar novamente as mãos, segundo POP específico a ser criado e anexado no Manual de Boas Práticas.
- A higiene das mãos (segundo POP específico a ser criado e anexado no Manual de Boas Práticas. é de suma importância pelo auto 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 ante braços devem ser friccionados 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 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 fervida por 15 minutos e ainda emergida em solução clorada a 200 ppm, também por 15 minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plástico; A escova deve ter a durabilidade de no máximo 30 dias. Em resumo: Obedecer a frequência de higienização das mãos:

Quando chegar ao trabalho, Higienizar as mãos depois de:

- a. Utilizar sanitários.
- b. Tossir, espirrar ou assuar o nariz.
- c. Usar esfregões, panos e materiais de limpeza.
- d. Recolher lixos e outros resíduos.
- e. Fumar e tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos

E qualquer interrupção no serviço de manipulação de alimentos, Higienizar as mãos antes de:

- a. Manipular os produtos de grau alimentício.
- b. Iniciar um novo serviço.
- c. Tocar utensílios higienizados.

Higienizar as mãos sempre que:

- a. Manipular alimentos.
- b. Mudar de atividades.
- c. As mãos estiverem sujas
- d. Após atender telefones

– 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 sofreram. 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 interrompida;

– A luva de procedimento para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e só deverá ser utilizada nos procedimentos de limpeza, tais como: lavagem de frascos, mamadeiras, copinhos, equipamentos, utensílios, a luva amarela, para procedimento de limpeza pesada como higiene da área e coleta de lixo;

– A máscara é recomendada quando seu uso é correto e adequado, frisando 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, e posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

– Funcionários com algum problema de saúde devem comunicar ao seu superior imediato, para ser enviado para tratamento médico ou remanejado para setor adequado

- Manter os cabelos limpos e totalmente protegidos por touca ou gorro nas áreas compreendidas de expedição de produtos acabados;
- Usar calçados fechados e meias, ambos em bom estado de conservação e higiene;
- Não carregar no uniforme, canetas, lápis, batons, cigarros, isqueiros, relógios, etc.

11.2 - Da higiene das instalações, equipamentos e utensílios:

A manutenção da limpeza deve ser constante, considerando o que segue:

- Nos pisos e paredes, retirar o excesso de sujeira, lavar com água, de preferência aquecida a 44° C, utilizar detergente neutro. Para o enxágue recomenda-se que seja feito de modo que garanta a total remoção do detergente. Para a lavagem a seco, utilizar pano ou esponja umedecida em água e detergente neutro, neste método para remoção do detergente utilizar o 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°;
- Nos equipamentos e utensílios retirar os resíduos, lavar em água corrente, morna a 44° C, com detergente neutro, enxaguar até a total remoção. Em relação aos equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Os utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser autoclavados a 110° C por 10 minutos ou fervidos por 15 minutos e desinfetados por processo químico com solução clorada a 200 ppm.
- As bancadas serão lavadas com água e detergente neutro, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool a 70° a cada troca de atividade;
- As embalagens deverão ser higienizadas com álcool a 70° antes de serem abertas;
- As mamadeiras e acessórios, frascos e tampas e copinhos deverão ser higienizados da seguinte forma:
 - Proceder ao enxágue em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo o resíduo;
 - Em seguida deverão ser emersas, separadamente em solução de detergente neutro e água na temperatura aproximada de 42° C por cerca de 30 minutos;
 - Na sequência, retiradas da imersão, deverão ser escovadas uma a uma;
 - Após o processo anterior, deverão ser enxaguadas em água corrente quente, até a remoção total do detergente;
 - Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
 - Após escoamento deve ser utilizado o 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 deste equipamento utilizar processo de desinfecção 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;
 - É desnecessária a esterilização ou desinfecção prévia dos frascos de mamadeiras e acessórios quando se emprega autoclavagem das fórmulas infantis.

11.3 - Procedimentos não permitidos durante a manipulação de alimentos e preparo de dietas enterais e fórmulas lácteas.

- Falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar sobre os alimentos;
- Mascar chicletes, palito de fósforo ou similares, chupar balas, cuspir;
- Tocar o alimento com as mãos desnecessariamente;
- Tocar no corpo;
- Assuar nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se próximo aos alimentos;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta.

- g) Fumar, comer ou beber nas áreas de produção;
- h) Fazer uso de equipamentos e utensílios sujos;
- i) Guardar roupas e pertences pessoais, além de ferramentas, embalagens e etc. nas áreas de manipulação;
- j) Circular sem uniforme nas áreas do SND, isso significa com calçado aberto, short, bermuda ou camiseta, regata.
- k) Não utilizar perfumes, somente desodorantes sem odor.

Nota 1: Ao tossir ou espirrar, o funcionário deve afastar-se do produto, cobrir a boca e o nariz, se possível, com papel descartável e depois higienizar as mãos.

Nota 2: Suor deve ser enxugado com papel toalha descartável e em seguida deve-se promover a imediata higienização das mãos.

Nota 3: Após qualquer prática que possa contaminar as mãos, as mesmas devem ser higienizadas imediatamente.

- l) Varrer a seco estas áreas, especialmente durante a manipulação;
- m) Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- n) Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza; ou utilizar embalagens de produtos acabados para armazenar quaisquer outros materiais e/ou produtos.
- o) Usar nas áreas de manipulação, os mesmos materiais usados na limpeza dos banheiros;
- p) Permitir a entrada de animais em lugares que esteja presentes qualquer etapa do ciclo de produção

Os quadros a seguir apresentam exemplos de procedimentos básicos para higienização no lactário.

ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Pisos	Diária e sempre que necessário	Detergente e desinfetante clorado a 200 ppm cloro ativo	<u>Diários</u> 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	<u>Diários</u> (nas partes próximas às bancadas) Lavagem com detergente neutro com o auxílio de bucha; Enxágue com água corrente; Banho em 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 quartenário de	<u>Diários</u> Retirar resíduos; Esfregar com detergente cáustico;

		amônia	Enxágue com água corrente;
Mesas e cadeiras	Diário	Álcool 70 ° GL	Retirada de resíduos de sujeira com pano umedecido; Desinfecção com álcool 70 ° GL, com o auxílio de pano seco.
Telas e janelas	Mensal	Detergente neutro	Lavagem com detergente neutro, com auxílio de esponja; Enxágue com água corrente; Secagem natural.

12- AMBIENTE

12.1- EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Louças, talheres, pegadores, panelas, placas, formas, bandejas	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70 ° GL	Lavagem em água e detergente neutro com o auxílio de esponja; Enxágue com água corrente, de preferência quente; Pulverização de solução de desinfetante clorado, com permanência mínima de 10 minutos; Enxágue; Secagem natural; Polimento com álcool.
Exaustor	Semanal	Desincrustante e detergente neutro desinfetante clorado	<u>Filtros</u> 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. <u>Coifas</u> Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova; Enxágue; Banho com solução de desinfetante clorado; Secagem natural.
Fogão	Diário após o uso	Desincrustante	<u>Fogão</u> (diário após o uso) Raspagem das incrustações; Aplicação do produto puro, com permanência mínima de 10 minutos; Retirada de incrustações com esponja e espátula; Enxágue e secagem. <u>Queimadores e grelhas</u> (semanal) Desmonte das peças móveis; Imersão das peças em solução de água morna com produto desincrustante, com permanência mínima de 30 minutos; Retirada de incrustações com esponja e espátula;

			Enxágue e secagem.
Balcão de apoio, carrinhos de transporte, bancadas	Diário após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	Lavagem com detergente neutro com o auxílio de esponja; 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 quando necessário	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	Utilização de rodo para o recolhimento de lixo; Lavagem com detergente e com o auxílio de esfregão; Enxágue em solução de desinfetante clorado, com permanência mínima de 10 minutos; Secagem.
Balança	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	Limpeza com pano embebido com solução de desinfetante clorado.

13 - 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 nutrição enteral (NE) pode ser ministrada por sonda ou via oral, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação via oral aos pacientes, conforme suas necessidades nutricionais.

A aquisição e o recebimento da dieta enteral, módulos, suplementos, frascos e equipamentos é de responsabilidade da CONTRATANTE. Desta forma os mesmos serão distribuídos/entregues em conformidade com a prescrição dietética da Contratante pela CONTRATADA, seguindo um procedimento operacional padrão de distribuição.

Produtos de limpeza, descartáveis, mão-de-obra e qualquer outro material necessário para a operacionalização das atividades inerentes a nutrição enteral, é de responsabilidade da CONTRATADA. Os produtos devem ser de qualidade reconhecida, recomendados em legislação do Ministério da Saúde.

Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a aquisição dos equipamentos, utensílios, readequação da estrutura física existente e R.H necessários para o funcionamento dos serviços de Nutrição Enteral.

Devem existir procedimentos operacionais escritos (**Manual de Procedimentos do Lactário / Nutrição Enteral**) para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento higienização, preparo, conservação, distribuição, e o que pertencer ao fluxo de execução - pela CONTRATANTE, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE).

14- Para a operacionalização dessas atividades a CONTRATADA deverá:

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 e /ou outra equivalente

atualizada;

- Os funcionários alocados no lactário, envolvidos na manipulação das dietas enterais e fórmulas especiais, deverão ter curso de lactarista ou comprovação escrita de treinamento;
- Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (uniforme devidamente limpo e em acordo com o preconizado pela contratante, avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou touca, máscara), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto (segundo POP específico a ser criado e anexado no Manual de Boas Práticas.)
- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento (segundo POP específico a ser criado e anexado no Manual de Boas Práticas.), durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- Garantir a qualidade das preparações durante a manipulação, conservação e a distribuição da NE;
- Reservar, aleatoriamente a manipulação de amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), durante 72 horas, para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado. Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras, devidamente identificadas, acondicionadas e seladas em saco próprio. Sempre que a CONTRATANTE solicitar, deve ser realizada análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão às expensas da CONTRATADA. A coleta de amostra seguirá segundo POP específico a ser criado e anexado no Manual de Boas Práticas.
- Inspeccionar visualmente, após a manipulação, a NE de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- A NE deve ser rotulada com identificação clara do nome do paciente, data de nascimento, leito, enfermaria, composição, horário, volume e demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento;
- A NE industrializada ou não, deverão ser administradas imediatamente após a sua manipulação;
- Deverá ser observada e suprida a necessidade de administrar água como ação complementar à administração da NE, nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE; acondicionadas em acordo com os procedimentos padrões.
- 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 (segundo POP específico a ser criado e anexado no Manual de Boas Práticas.);
- Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias, bancadas, equipamentos e utensílios de acordo com a legislação específica em vigor (CVS 6/99), e as condições de higienização descritas neste contrato no item do lactário(segundo POP específico a ser criado e anexado no Manual de Boas Práticas);
- Prover para que haja um controle de temperatura ambiente no lactário em acordo com o preconizado pela legislação, bem como POP para temperatura de geladeira, mensurando temperatura e umidade.
- Atentar para que o controle integrado de pragas e vetores estejam formatados em um cronograma específico para toda a produção e UED, preferencialmente de 3 em 3 meses.

15- Posto de manipulação de dietas enterais e fórmulas lácteas

Os postos de manipulação do hospital se destinam a operacionalização de fórmulas lácteas e dieta enteral.

- Os nutrientes e os insumos necessários para operacionalização para a nutrição enteral serão adquiridos pela CONTRATANTE e distribuídos/entregues à CONTRATADA em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.
- Todos os materiais descartáveis (máscara, touca, pro-pé, avental, luvas e outros) e materiais de limpeza (detergentes, álcool, "cross hatch", desinfetante clorado e outros) necessários, serão fornecidos pela CONTRATADA, bem como a caixa box de transporte de dietas e a seladora dos frascos,;
- A CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas, envolvendo higienização, preparação/manipulação, acondicionamento, transporte e distribuição das dietas

especializadas e recolhimento, quando se fizer necessário.

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

– Com base nas diretrizes estabelecidas, a CONTRATADA deverá:

Coletar as prescrições médicas em horários estipulados pela CONTRATANTE; elaborar as etiquetas de todas as refeições e dietas enterais ou especiais que subirão ao paciente, sendo responsável pelo acompanhamento da distribuição correta de dietas, sejam livres, especiais ou enterais, tempo integral, diurno, vespertino e noturno.

Proceder ao armazenamento, conservação, preparação, manipulação, acondicionamento, identificação, transporte e distribuição das dietas especializadas;

16- Produção-

16.1- Produtos alimentícios a serem utilizados

Os principais produtos alimentícios empregados na elaboração das refeições deverão ser de primeira qualidade, conforme segue abaixo:

PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	TIPO
Açúcar	Refinado e mascavo
Arroz polido	Longo, fino, tipo I, integral e agulhinha branco
Feijão	Tipo I – carioca, preto
Manteiga	De leite
Óleo	Refinado de girassol, soja
Leite	Tipo B, longa vida, desnatado, semi desnatado e integral, sem lactose e soja
Sal	Refinado, iodado
Massa seca	Com ovos, sem ovos, sem glúten, integral
Ovo	Tipo A, extra
Hortifruti	Extra AA
Carnes	De primeira qualidade

PER CAPITA E FREQUÊNCIAS

Desjejum e Segunda Ceia para Pacientes

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Leite de vaca	250 ml	diário
Achocolatado e achocolatado diet	20 g	diário
Café torrado e moído	50 ml	diário
Pão francês e pão francês integral e opção sem glúten	50 g	diário
Pão de opção ao francês/ variados	50g	diário
Manteiga	10 g	diário
Fruta	Unid.	diário

Desjejum, lanche da tarde, lanche da noite e ceia da madrugada de colaboradores e /ou, no caso, de acompanhantes

Gênero/Produto	Consumo Per Capta	Frequência de utilização
Leite de vaca	250 g	diário
Achocolatado	20 g	diário
Café torrado e moído	50 g	diário
Pão francês e uma opção de outro pão , em cardápio montado para desjejum e demais lanches, ou de peta para dietas sem glúten	50 g	diário
Manteiga	10 g	diário

Obs: Deverá ser fornecida a opção sem glúten, quando solicitado, tanto para refeitório quanto pacientes. Deverá ser oferecido, em cardápio aprovado pela nutrição do HGG, pão variados para substituição do pão francês diariamente.

Obs.: para as dietas especiais, deve-se seguir o padrão de dietas solicitado pela CONTRATANTE.

Colação de Pacientes Especiais

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Suco natural de frutas diluição 30%	250 ml	diário

Obs.: para as dietas especiais, deve-se seguir o padrão de dietas solicitado pela CONTRATANTE.

Lanche da tarde para Pacientes

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Suco natural de frutas diluição 30%	250 ml	diário
Café torrado e moído	50 ml	diário
Sanduíche natural	Unid.	4 x no mês
Bolo especiais	130 g	4 x no mês
Pão de queijo	130 g	4 x no mês
Biscoito de queijo	130 g	4 x no mês
Roscas	130 g	2 x no mês
Esfirra de frango	130 g	2 x no mês
Esfirra de carne	130 g	2 x no mês
Enroladinho de queijo	130 g	3 x no mês
Pão pizza	130 g	2 x no mês
Torta Salgada	130 g	3 x no mês
Quibe	130 g	1x no mês
Fruta	Unid.	diário

Obs: Deverá ser fornecida a opção sem glúten, quando solicitado, tanto para refeitório quanto pacientes

Obs.: para as dietas especiais, deve-se seguir o padrão de dietas solicitado pela CONTRATANTE

Ceia para Pacientes

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
----------------------------	--------------------	--------------------------

Suco natural de frutas diluição 30%	250 ml	8 x mês
Chá de ervas	250 ml	10 x mês
Torrada com queijo	50 g	4x mês
Arroz doce	200 g	2x mês
Rosca	120 g	4x mês
Canjica	200 g	2x mês
Bolo especial	120 g	4 x mês
Pão de queijo	120 g	3 x no mês
Biscoito de queijo	120 g	3 x no mês
Mingau	200 g	2x mês
Vitamina + biscoito (tipo clube social 26 g)	Unid.	4 x mês
logurte + biscoito (tipo clube social 26 g)	Unid.	4 x mês

Obs.: para as dietas especiais, deve-se seguir o padrão de dietas solicitado pela CONTRATANTE

Almoço para pacientes, colaboradores, acompanhantes e Jantar para colaboradores

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Arroz	200 g	2 x dia
Feijão	100 g	2 x dia
Sopa (400 ml) + Torrada (50 g) + gelatina (100 g)	Unid.	2 x por semana no jantar

Obs.: para as dietas especiais, deve-se seguir o padrão de dietas solicitado pela CONTRATANTE

Prato Principal

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Carne Bovina / Grelhados e bifes	150 g	3 x na semana
Bife á rolê, assados, picados.	150 g	3 x na semana
Moida	150 g	2 x na semana
Carne Suína / Pernil	180 g	2 x no mês
Bisteca	250 g	1 x no mês
Aves / Filé de peito	150 g	3 x na semana
Coxa e Sobrecoxa	250 g	3 x na semana
Peixes	180 g	1 x no mês
Filé de Tilápia	150 g	1 x na semana
Coxa recheada	150	2x semana

Guarnição

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Polenta	100 g	2 x mês
Milho refogado	100 g	2 x mês
Farofa enriquecida	40 g	4 x mês
Massa seca, incluindo macarrão	90 g	8 x mês

primavera		
Massa para lasanha	90 g	2 x mês
Folhas e legumes cozidos	130 g	12 x mês
Vegetais B e C cozidos ou assados	150 g	20 x mês
Tortas salgadas	150 g	20 x mês
Purês e cremes	150 g	6 x mês

Saladas

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Vegetal A (verde escuro e verde claro Diário)	20 g	56 x mês
Vegetal B	50 g	56 x mês
Vegetal C	50 g	56 x mês
Camponata de beringela	60 g	40 x mês

Sobremesas

(Servida diariamente no almoço e jantar)

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Doces em calda de fruta	100 g	15 x mês
Goiaba	Unid.	1x mês
Abacaxi descascado	200 g	4 x mês
Banana prata	Unid.	4 x mês
Laranja	Unid.	4 x mês
Maçã	Unid.	4 x mês
Mamão	200 g	4 x mês
Manga	200 g	4 x mês
Melancia	300 g	4 x mês
Tangerina	Unid.	4 x mês
Salada de frutas	200 g	3 x mês
Melão	200 g	1 x mês
Pera	Unid.	2 x mês
Creme de abacate	100 g	1 x mês
Uva	200 g	1 x mês
Doce em pasta ou tablete	50 g	4 x mês

Jantar para Pacientes e Acompanhantes

Soja de legumes com Vegetal A, B e C, ou caldo (cardápio específico) um tipo de carne branca (3 vezes por semana) e vermelha (4 vezes por semana), macarrão e caldo de feijão (400ml), torrada e gelatina. Montar cardápio das sopas , por dia da semana, e apresentar.

Sucos

(Na colação, no lanche da tarde, na segunda ceia, de pacientes, podendo ser alterado de acordo com o cardápio).

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Suco de fruta natural ou polpa diluição 30%	300 ml	Diário

Nota: Os per capitas das dietas especiais poderão ser alterados conforme solicitação da CONTRATANTE

COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS:

Carnes

PREPARAÇÕES	CARNES UTILIZADAS
Bife à milanesa	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife à parmegiana	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife à rolê	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife de caçarola	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife grelhado acebolado	Alcatra
Carne assada	lagarto, pernil suíno
Carne – prep. Strogonoff ou c/ molho branco	Alcatra, filé de frango
Espetos em geral	Alcatra, linguiça , filé de frango
Filé de frango grelhado	Filé de frango
Frango à passarinho	Coxa e sobrecoxa picada
Frango assado	Coxa e sobrecoxa
Hambúrguer, almôndegas, kibe	Coxão mole ou patinho
Linguiça	frango
Lasanha à bolonhesa	Coxão mole, patinho
Panquecas	Patinho

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidas as sugestões apresentadas e a escolha da carne será determinada pela Contratada

Saladas

Legumes/leguminosas
Abobrinha
Batata
Brócolis
Berinjela
Beterraba
Couve-flor

Couve Manteiga
Cenoura
Chuchu
Rabanete
Alface
Agrião
Rúcula

Acelga
Ervilha
Feijão branco
Feijão fradinho
Inhame
Milho verde

Pepino
Pimentão
Tomate
Vagem
Leguminosas (grão de bico, lentilha, feijão branco)

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidas sugestões, considerando a safra dos produtos e, caso seja solicitado pela Contratante, a apresentação da nota fiscal de compra das carnes a serem utilizadas nas preparações.

Guarnição

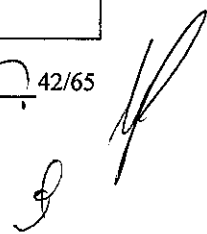
Quiabo
Pequi
Mandioca
Mandioquinha
Jiló
Cará
Abóbora
Abobrinha à dorê
Batata "sauteé", palha, chips e frita
Berinjela à milanesa, assada , recheada
Brócolis alho e óleo
Cenoura à Vichy
Couve manteiga refogada
Couve-flor alho e óleo
Creme de milho
Banana assada

Espinafre ao alho e óleo
Farofa de cenouras/passas
Mandioca frita, assada , cozida
Panachê de legumes
Polenta
Purê de batatas
Purê de batata c/abóbora madura
Purê de batata c/cenoura
Spaguetti com orégano
Talharine ao alho e óleo
Nhoque ao sugo
Capeletti ao sugo
Ravioli ao sugo
Caneloni ao molho branco
Vagem à Juliana

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidas as sugestões, considerando a safra dos produtos.

Sobremesas

Creme de Abacate
Uva
Goiaba tipo extra
Figo em calda



Mexerica
Abacaxi
Pera
Maçã
Banana prata ou maçã
Laranja
Goiaba em calda
Mamão
Melancia
Tangerina
Salada de frutas
Pêssego em calda
Abacaxi em calda
Figo em calda
Mamão em calda
Pavê

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidas as sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

16.2- Apresentação das refeições

1. Açúcar, adoçante 100% sucralose, sal, azeite extra virgem, palitos e vinagre deverão ser apresentados em sachês individuais;
 - 1.1 - Serão servidos dois tipos de pães no desjejum o francês e um outro variado mediante aprovação da Contratante;
 - A manteiga do desjejum deverá ser porcionada em recipientes de cerâmica individuais ou aço inox;
 - Temperos verdes (salsinha, manjericão e cebolinha), gergelim, linhaça e limão deverão estar disponíveis no almoço e jantar;
 - As sobremesas deverão ser entregues em recipientes de cerâmica ou em caso esporádico, de plástico se for solicitado pela contratante.;
 - Os guardanapos deverão ser colocados sobre as mesas, e os temperos colocados em uma mesa de apoio para comensais sadios;
 - Não serão admitidos, xícaras quebradas, talheres amassados, copos e outros com beiradas quebradas
2. Os forros de mesa deverão ser trocados no almoço e jantar, por modelos e cores diferentes, devendo estar em perfeitas condições de apresentação;
3. Sobre os forros deverão estar um jogo americano, trocados a cada refeição;
4. A uniformização dos funcionários deverá ser fornecida em dois modelos e em cores diferentes previamente estabelecidos, com distinção de cores para Lactaristas e áreas fechadas;
5. Para distribuição das refeições deverá ter 02 (dois) funcionários devidamente uniformizados e para a limpeza

do refeitório deverá ter 02 (duas) copeiras durante todo o horário da refeição;

6. As refeições do desjejum, lanches e ceias, deverão ser entregues em bandejas individuais aos pacientes, higienicamente acondicionados;

- Os molhos de salada, que devem ser confeccionados diariamente (molho de mostarda e mel, molho rosé, molho parmesão, molho de feijoada e molho de ervas) deverão ficar dispostos na mesa de apoio em dias alternados e em comum acordo com o Contratante.

17- OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

- Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;
- Não liberar nenhuma refeição que esteja em desacordo com as leis de Escudeiro;
- Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias a qualquer tempo;
- Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- 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;
- Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água, energia elétrica das dependências colocadas a disposição da Contratada;
- Fornecer a Contratada, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios e para a organização do almoxarifado;
- Disponibilizar a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;
- Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- O Contratante colocará a disposição da Contratada, as instalações do serviço de nutrição, que deverão ser mantidos em sua integridade pela Contratada.

18- 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, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

- Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis(Tipo MO70 e em alguns casos MO 100) previstos, em acordo com a compatibilidade do cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

- Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas;
- 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;
- 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 (CVS-6/99, de 10/03/99 e CVS 18/08, de 09/09/08), RDC 126, 275 e outras que se fizerem necessárias à adequação do serviço;
- Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização de serviços que sejam estruturais.
- 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 para o consumo e/ou que não atendam os quesitos do padrão de qualidade firmados anteriormente;
 - * Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;
 - * Checar notas fiscais de compra de produtos cárneos ou outros documentos que julgar necessário para lisura deste contrato.
- 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.
- Zelar para que todos os documentos que sejam comprobatórios de qualidade de serviço estejam preenchidos corretamente.

19- 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, observado o estabelecido nos itens a seguir:

19.1- Nas dependências e instalações físicas do HGG.

- Garantir que as dependências vinculadas a execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e do Hospital;

- Manter as dependências e equipamentos vinculados a execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios, danos ou quebras;
- Fornecer todos os utensílios, equipamentos e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços;
- Realizar desinsetização e desratização do setor de nutrição – área de produção, mediante a apresentação de um cronograma e laudo comprobatório do procedimento;
- Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, apresentando um cronograma de limpeza, as suas expensas, com a apresentação do laudo comprobatório de execução.
- Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados a 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 aquisição e instalação de equipamentos necessários a prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
- Fornecer, manter e colocar a disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;
- Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a 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 a própria Contratada, 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, apresentando uma escala, e operacionalização dos equipamentos de propriedade da Contratada, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;
- Apresentar as ações de manutenção corretivas realizadas na unidade, com a apresentação de laudo ou selo de checagem;

- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados;
- Garantir o emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.
- Adequar-se as normas de um hospital acreditado, almejando sempre manter o padrão de qualidade exigido, e condizente com os procedimentos operacionais padrões, preconizado na literatura e em referências de hospitais de ponta, como Einstein, Sirio Libanês e outros da mesma linha.
- Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forno, azulejos, paredes, borraças de proteção dos carrinhos, piso, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos, as suas expensas. Apenas quando for obras estruturais é de responsabilidade da contratante.

19.2- Equipe de Trabalho

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização 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 na Lei Federal no 8.666/93 e 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, em observância aos parâmetros quantitativos estabelecidos em legislações do CFN e preconizados em contrato; Apresentar uma gerente de nutrição de campo com experiência comprovada na área de produção.
- 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 e encaminhar a frequência mensalmente à Contratante;
- 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, crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante, e monitorar o efetivo uso dos mesmos, bem como zelar pela imediata reposição dos mesmos, caso estejam desgastados, rasgados ou apresentando-se inadequado ao uso;
- 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 mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;
- 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, bem como documentos comprobatórios em acordo com a solicitação do SESMT 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, com as devidas justificativas, 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;
- Promover a realização do teste **Swab** nos colaboradores da UDE, pelo menos a cada 03 (três) meses;
- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes (em acordo com o preconizado anteriormente), 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 a 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 e dietoterápico dos alimentos, técnicas de 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;
- Antes de assumir o posto de trabalho, o colaborador deve passar por um período de treinamento de 05 (cinco) dias, sendo orientando quanto as normatizações do SND, incluindo padronização de dietas;
- As capacitações devem ter supervisão das nutricionistas clínicas e serem realizadas a todos funcionários admitidos e quando houver qualquer mudança na padronização das refeições e/ou quando solicitado;
- 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, com os colaboradores e pacientes do HGG e com os colaboradores 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.

19.3- Padrão de Alimentação Cardápios

- Elaborar trimestralmente, cardápios completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os a apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;
- Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;
- Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
- Apresentar por escrito e com justificativas, com no mínimo um dia de antecedência, alteração de cardápio já aprovado e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;
- Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 24 horas antes do preparo, e exigir sua substituição imediata onde a qualidade da refeição apresentada esteja em desacordo com o padrão de qualidade exigido pelo Contratante logo após a degustação.

19.4 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 a execução dos serviços;
- Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto a qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes (CVS 6/99 e CVS 18/08), seguindo POP's previamente estabelecidos e planilhas que comprovem a veracidade do protocolo;
- 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. Lembrando que toda preparação deverá ter ficha técnica completa, ou seja, incluindo o Valor Energético Total – VET;
- 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;
- Os gêneros alimentícios que não atenderem ao padrão de qualidade estabelecido poderão ser substituídos a qualquer momento;
- 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, bem como ter tal procedimento formalizado, com rodizio de horários de entrega;
- Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS Nº 06/99, ou outra mais atual, devendo apresentar planilhas formalizadas de monitoramento de temperatura;
- 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;
- Adequar-se as necessidades de formalização de documentos ou procedimentos, que sejam requeridos pela gerente de nutrição do HGG, a fim de atender as solicitações da qualificadora ONA.
- 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, devendo o mesmo seguir protocolos estabelecidos pela Legislação e pelas Nutricionistas do HGG;
- Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- Não apresentar caixas primárias no almoxarifado;
- 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.

19.5- 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 e no que couber a Portaria CVS-6/99 ou outra mais atual.
- 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. Todas as temperaturas em acordo com a RDC 275 e/ou 216 da Vigilância Sanitária, e/ou Legislação atual;
- 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 potável e filtrada para a diluição de sucos e para distribuição à pacientes e colaboradores.
- 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 dos alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do Contratante ou que forem desaprovados pela não adequação à qualidade exigida da preparação pelo SND do Contratante, digo, contrariando as Leis de Escudero;
- 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, sempre com a presença de um profissional nutricionista na supervisão;
- Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
- Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a CVS 6/99 ;
- Comprovar o uso das quantidades e qualidades 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, obedecendo as disposições legais (Portaria CVS 06/99);
- Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Portaria C.V.S. n.º 06/99 e/ ou legislação atualizada ;
- Coletar amostras de todas as refeições preparadas e esquemas individualizados, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme CVS 06/99;
- 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 trimestralmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos, dietas enterais, leites, águas para manipulação de dietas ou preparações servidas aos pacientes e colaboradores, para análise microbiológica, em laboratórios credenciados a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Tais amostras deverão ser colhidas aleatoriamente na presença do nutricionista ou técnicas de

nutrição da contratante, independente das amostras que são colhidas diariamente das refeições servidas diariamente para análises de 24/48 e 72 horas.

A contratada responsabilizar-se-á pelo custo dos exames realizados, comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante, devendo apresentar relatório do resultado à gerente de nutrição do HGG; Nos outros casos, deverão ser mantidas por 72 horas, em freezer específico para tal.

- Controlar a saída do refeitório durante as refeições, impedindo a entrada e 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, refeitório e outros, em adequado estado de conservação, para garantir o bom atendimento aos comensais sadios e enfermos. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso do Contratante;
- Elaborar e implementar, dentro de 45 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, conforme Portaria CVS 6/99 ou outra atual, de comum acordo com o SND do Contratante;
- Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, 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 / UDE 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;
- Revisar e atualizar toda normatização referente ao Procedimento Operacional Padrão aplicado na produção de quaisquer ações que o demandarem;
- Para elaboração das refeições, utilizar sempre fichas técnicas que devem estar atualizadas e devendo ser entregues à Contratante quando solicitadas;
- Entregar 01 (uma) cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, documentos de Análise dos Pontos Críticos de Controle, Manual de Boas práticas da Unidade de Dietas Especiais) ao SND do Contratante, dentro de, no máximo 45 (trinta) dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos, como também cópia de todo Procedimento Operacional Padrão utilizado na Produção;
- Manter os manuais técnicos elencados logo acima a disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los ao Contratante, quando solicitados.
- Proceder a manipulação e/ou distribuição a produtos lácteos e produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais de acordo com a prescrição da Contratante.

19.6- Higienização

- Atender o que dispõe a Portaria CVS-6/99 ou a Legislação vigente, referente ao "Regulamento Técnico sobre os 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 a 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 a 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, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS – 9/2000 ou Legislação vigente, o controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente em acordo com a Contratante e apresentando Crônograma de Higienização;
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes de qualidade comprovada e apresentando ficha técnica do produto;
- 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 a 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, desprezando quaisquer produtos que estejam em desacordo com as características organolépticas apropriadas do produto.

19.7- 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, estando sujeito a penalidades caso não seja seguido a normatização do SESMT;
- 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 a engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis a execução específica da atividade;
- 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 e/ou Legislação vigente;
- Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

19.8- 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, falta de colaboradores e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Projeto Básico.
- 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.

19.9- 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 cotação, estando sujeito a penalidades cabíveis caso em desacordo;
- Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando a redução efetiva de emissões poluidoras a atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou gás natural veicular (GNV).

- Reparar, corrigir, remover ou substituir, 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, resto-ingesta 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 reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas a disposição da Contratada;
- Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, álcool em gel, toalha descartável utilizados nas dependências do SND, onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório, zelando pela manutenção e reposição do dispensador de gel e toalhas descartáveis;
- 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, a não ser que seja comprovada indubitavelmente, que a contratada está com a razão.;
- 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 em contrato, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do mesmo, 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 pela Diretoria Administrativa, Enfermagem e Multidisciplinar, solicitando sempre a identificação dos usuários;
- Re-executar 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.
- Adaptar 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 e/ou Legislação atual quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.

19.10- Indicadores de gerenciamento e avaliação de resultado assistencial

- Deverão ser realizados testes de aceitabilidade (pacientes e refeitório) semanalmente e quando solicitados; avaliação pelo método de resto ingestão de todas as dietas ofertadas, quinzenalmente;
- Novos indicadores criados e/ou solicitados pela Contratante, deverão ser preconizados como válidos e incluídos na rotina da Contratada.
- Documentos que se fizerem necessários para a comprovação da qualidade apresentada em todo o desenvolvimento da produção, bem como os exigidos pela ONA, deverão ser providenciados pela contratada.

20- 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.

21- Operacionalização dos alimentos

Deverão ser observados pela CONTRATADA:

21.1 No recebimento dos produtos alimentícios, materiais e outros:

1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
2. A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte emitido pela Vigilância Sanitária;

3. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
4. A integridade e a higiene da embalagem;
5. A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
6. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- 7- As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento de produtos alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de 10/03/99 e/ou legislação atual;
 - A correta identificação do produto do rótulo: nome, composição do produto e lote: número de 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 das refeições e/ou saída de lixo. Deve ser observado o horário de recebimento de mercadorias estabelecido pela CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade. As planilhas de temperatura devem ser checadas e validadas pela Nutricionista da Contratada.

21.2- No recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados)

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes: RDC 216

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	Até 6° C com tolerância até 7°C ou conforme recomendação do fabricante
Pescados	Até 3°C ou conforme recomendação do fabricante
Carnes congeladas	-12° C com tolerância até -15° C
Frios e embutidos industrializados	Até 10° C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

21.3- No recebimento de hortifrutigranjeiros

Deverá ser observado, 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, protegidas por bandejas, tipo "gavetas", apresentado a casca íntegra e sem resíduos.

Temperatura recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros pré-processados e congelados	- 18° C com tolerância até - 15° C
Hortifrutigranjeiros pré-processados e resfriados	Até 10° C ou de acordo com o fabricante

Hortifrutigranjeiros pré-processados "in natura"	Temperatura ambiente
--	----------------------

21.4- No recebimento de leite e derivados

Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do S.I.F., MS ou órgão competente, transportado 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 combinados com o prazo de planejamento de consumo;

As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

Temperaturas para o recebimento de leite e derivados:

Leite "in natura" e seus derivados	Até 10° C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

21.5- No recebimento de estocáveis

Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas nos rótulos.

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	Fresco e arejado: temperatura ambiente
---------------------	--

21.6- No recebimento de sucos e demais produtos industrializados:

Deverá 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:

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

Obs.: Tais temperaturas seguirão o protocolo estabelecido pela Legislação atual vigente, Estadual e/ou Federal.

21.7- No 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.

22- Armazenamento de Produtos alimentícios, materiais e outros- Disposições Gerais

- 1- Não manter caixas de madeira e papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do SND (Serviço de Nutrição e Dietética);
- 2- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- 3- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso e da parede;
- 4- Dispor alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- 5- Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc; subdividindo o acondicionamento por classes ;
- 6- 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 (PVPS);
- 7- 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;
- 8- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
- 8.1 - Manter prateleira para quarentena;
- 9- 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;
- 10- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- 11- 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;
- 11.1. Manter relação de data de validade dos produtos amostra;
- 12- 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, com data de abertura e data de validade do produto;
- 13- Os sacos plásticos apropriados ou papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais serem reaproveitados;
- 14- Armazenar os diferentes gêneros alimentícios separados entre si dos demais produtos nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - alimentos prontos para consumo nas prateleiras superiores;
 - os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.
- 15- Refrigerar ou congelar 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);
- 16- Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, quente ou ambiente, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- 17- Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados, separados e etiquetados;
- 18- Colocar os produtos destinados á devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- 19- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- 20- É proibido re-congelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- 21- Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser

- armazenadas sob refrigeração até 4°C por 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para pescados;
- 22- 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;
- 23- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- 24- 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;
- 25- Promover a manutenção da temperatura ambiente no almoxarifado e UDE com controle, também, da Umidade.

23- Pré-preparo e preparo dos alimentos

- 1- 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;
- 2- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- 3- 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;
- 4- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperatura de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- 5- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- 6- 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;
- 7- 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. É proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;
- 8- Para o pré-preparo das carnes em geral, a limpeza das peças deverão ser perfeitas, com remoção total das nervuras e aponeuroses, e nas preparações a base de carne moída, a mesma deverá ser moída na cozinha da CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA providenciar equipamento necessário;
- 9- Realizar o pré-preparo das 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 à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- 10- 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;
- 11- Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- 12- Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, etc.);
- 13- Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;
- 14- A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção, cozinha geral, dietética, ABS e outras que se fizerem necessárias em planilhas próprias, colocando-as à disposição da CONTRATANTE, sempre que solicitado.

24- Higienização dos alimentos

- 1- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

- 2- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou mãos protegidas com luvas descartáveis;
- 3- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- 4- As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- 5- Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 5 minutos);
- 6- Utilizar água potável;
- 7- Os funcionários não devem falar tossir ou espirrar sobre os alimentos, utensílios e quando for manuseá-los, usar luvas e máscaras de acordo com a Legislação vigente;
- 8- Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- 9- Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plásticos, identificados através de etiquetas constando data de abertura e prazo de validade. O prazo de validade dos enlatados depois de abertos é de 24 horas, desde que armazenados no máximo a 06°C.

25- Hortifrutigranjeiros

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

26- Cereais e Leguminosas

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

27- Higiene Pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá seguir o preconizado anteriormente.

27.1- Higienização das Instalações

- 1- A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, copas, refeitório, equipamentos e utensílios;
 - 2- Os produtos utilizados na higienização deverão ser boa qualidade e adequados á higienização das diversas áreas e superfícies, de maneira a não causar danos ás dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pela CONTRATANTE;
 - 3- O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
 - 4- Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas, pias e demais equipamentos em aço inox.
- O quadro apresentado a seguir exemplifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização do Serviço de Nutrição e Dietética. Lembrando que todos os protocolos aqui sugeridos, devem seguir a Legislação vigente e o Manual de Boas Práticas.

27.2- Local, frequência e produto de higienização- Diretrizes básicas para elaboração de POPs

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

61/65

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 -Desenguaçante e desincrustante

Sanitários e vestiários -Diariamente e conforme a necessidade Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

27.3- Higienização dos Equipamentos e Utensílios

1- Todos os equipamentos, utensílios, e 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;

2- As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante álcool a 70°;

3- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;

4- As painéis, placas de alumínio, tampas, bandejas, toalhas, ABS sempre que estiverem amassadas ou desgastadas, deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira;

5- Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverão ser utilizados detergentes neutros e após enxágue, pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70°;

6- Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda sua extensão ou superfície;

7- Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;

8- Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário;

9- Utilizar pano de limpeza de boa qualidade, como do sistema "cross hatch", devendo ser desprezado após 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 do Serviço de Nutrição e Dietética:

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



Forno	Diário e após uso	Desincrustante
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carnes, cortador de frios, liquidificadores, bateadeiras, amaciador de carne e outros)	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Refresqueira	Após 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 e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Freezer	Diária e semanal	Detergente neutro e 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	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante
Exaustão (colméias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado
Depósito de lixo	Diário, início de cada turno	Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm

28- Porcionamento / Acondicionamento / Distribuição

28.1- Do Porcionamento:

- 1- O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo, exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- 2- A distribuição de refeições a pacientes deverá ser em bandejas térmicas compactas, com 5 divisórias, e sopeiras térmicas em ABS, em material atóxico e inodoro, com refil e tampa e os talheres de inox, salvo para os pacientes/acompanhantes em isolamento e quando a Contratante requisitar;
- 3- Fornecer, quando solicitado, o material descartável necessário, sendo: copos de 300 ml com tampa para suco, leite e chá; copos de 200 ml resistente para água, copos de 100 ml com tampa para sobremesa, recipiente em cerâmica/porcelana ou a critério da Contratante específico para frutas à francesa e doces à base de frutas, vedadas com filme plástico, marmitas de isopor (MO 100) com no mínimo 3 divisórias e capacidade para 1l/kg, marmitas de isopor (MO 70) com capacidade de 500 ml para sopas, mingau e etc., talheres descartáveis de material resistente e de acordo com a refeição. Vedada a reutilização de qualquer material descartável.
- 4- Embalar os alimentos e os talheres a serem distribuídos a pacientes e acompanhantes em saco plástico transparente, incolor e nas medidas apropriadas: talheres 5x23 cm, bolachas 10x30 cm, pães e frutas 15x30

63/65

cm. Frutas em pratos de cerâmica ou descartáveis, se assim for solicitado pela Contratante, vedadas com filme plástico e com talheres apropriados.

5- Porcionar uniformemente as refeições (com utensílios com gramatura padrão), de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido pela Contratante, utilizando utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

6- Águas, sucos, café, leite e chás deverão ser entregues em garrafas (em cores diferenciadas térmicas) individuais. O modelo das garrafas deverão ser previamente aprovados pela CONTRATANTE.

7- Todas as refeições deverão ser entregues em bandejas individuais. ABS para as grandes refeições e pratos de cerâmica para as demais refeições;

8- As garrafas destinadas a pacientes da bariátrica e pacientes com restrição hídrica, sucos, água e outros devem apresentar coloração diferente.

29- Do Acondicionamento:

Todas as embalagens para refeição, incluindo a salada, sopa, sobremesa, suco, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas; nome do paciente, data de nascimento, quarto, leite, composição e horário da dieta, respeitando a terminologia das dietas determinada pela CONTRATANTE.

Condições básicas para o acondicionamento das dietas:

A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis quando solicitado e guardanapos a cada refeição, embalados individualmente e bandejas forradas com toalhas descartáveis americanas devidamente aprovadas pela CONTRATANTE;

30- BARIÁTRICA:

Importante ressaltar que paciente de cirurgia bariátrica,deverá ser servido com garrafas de cores diferentes para dietas específicas, cito, suco, chá ,agua de coco, e sopas nas cores, verde, preta com alça, vermelha e azul, respectivamente.

PROPOSTA DE QUADRO FUNCIONAL

<u>PROFISSIONAIS</u>	<u>QUADRO SOLICITADO</u>	<u>CARGA HORÁRIA</u>
GERÊNCIA	1	8h (diária)
NUTRICIONISTA	3 produção 1 clinica	8H (diária)
TÉCNICA EM NUTRIÇÃO	8 (CLÍNICAS) 2 (UTI) 2 (NOTURNO)	6:30 – 18:30 H 6:30 – 18:30 h 18:30 – 06:30 h
FATURISTA	1	8H (diária)
COZINHEIRA DIETÉTICA	2	12/36 h
COZINHEIRA GERAL	2 1	12/36 h Diarista de 8h
AUXILIAR DE COZINHA DIETÉTICA	4 1	12/36 h Diaria
AUXILIAR DE COZINHA GERAL	4	12/36 h
AUXILIAR OPERACIONAL	10	12/36 h

OPERACIONAL P/ AS COPAS	4	12/36 h
COPEIRA PACIENTES	26 (Clinicas)	12/36 h
COPEIRA REFEITÓRIO	4 1	12/36 h (Matutino) Diarista
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	2	12/36 h
ALMOXARIFADO	1	8H (diária)
CONFEITEIRA (curso técnico e/ou experiência prática)	2	12/36 h
LACTARISTA (curso de capacitação e/ou experiência prática)	4	12/36 h
TOTAL GERAL	86	

Obs.: na falta de funcionário o mesmo deverá ser substituído de imediato

E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente documento em três vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença das testemunhas ao final nomeados e que a tudo assistiram e conhecimento tiveram, para que surtam seus jurídicos e legais efeitos.

Goiânia/GO, 14 de abril de 2016.

**IDTECH - INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E HUMANO
CONTRATANTE**

**MARCELO DE OLIVEIRA MATIAS
ADVOGADO - OAB/GO 16.716 - ASSESSOR JURÍDICO - IDTECH**

**NUTRINDUS ALIMENTOS LTDA - ME
CONTRATADA**

Testemunhas:

Nome: _____
RG/CI: 4243013
CPF/MF: 000.308.091-93

Nome: Cláudio A. Pereira
RG/CI: 4565300 D6PC/GO
CPF/MF: 009.442.451-96