

CONTRATO Nº 100 /12

**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**.

**SANOLI INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTAÇÃO LTDA**, com sede na Rua 15, QD- 44, LT-01, Jardim Santo Antonio, nesta Capital do Estado de Goiás, inscrita no CNPJ/MF MATRIZ sob o nº 33.457.862/0001-05, FILIAL GOIÂNIA sob nº nº 33.457.862/0037-08, FILIAL HGG sob o nº 33.457.862/0039-70, neste ato representada por quem de fato, de agora em diante denominada de **CONTRATADA**.

**II – DO OBJETO**

01- Pedido de Cotação Presencial de nº 011/2012, Autos nº 2012001081, que versa sobre a Contratação de Empresa Especializada em fornecimento de Alimentação e Nutrição, 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 e valores constantes da Proposta de Preço que passa a fazer parte deste Instrumento como Anexo II, que deste instrumento passa a fazer parte integrante para todos os fins de direito.

Parágrafo primeiro – Pelo objeto deste Pedido de Cotação Presencial, a CONTRATANTE apurou perante a CONTRATADA o preço global estimado de R\$ 3.232.078,32 (três milhões duzentos e trinta e dois mil e setenta e oito reais e trinta e dois centavos), para o fornecimento de Alimentação e Nutrição, serviços e insumos necessários para a elaboração, preparo e distribuição de refeições, constantes do Pedido de Compra / Termo de Referência, Anexo I, pelo período de 12 (doze) meses.

**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.

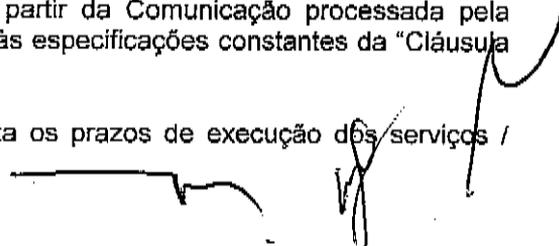
02- Os serviços / produtos, objeto deste contrato, deverão ser executados / entregues todos os dias da semana, mediante demanda, conforme consta detalhadamente do Pedido de Compras / Termo de Referência, Anexo I e Proposta de Preço anexo II, que deste instrumento faz parte integrante.

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, de imediato, 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.

#### IV – DO PAGAMENTO

11- A CONTRATANTE, por sua vez, compromete-se a efetuar à CONTRATADA o pagamento do Pedido de Cotação presencial em referência, até 10 (dez) dias úteis após o recebimento e atesto das Notas Fiscais faturadas e referentes ao mês anterior, mediante a apresentação das certidões negativas atualizadas constantes deste instrumento contratual.

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 avençado 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:

- Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal;
  - Certidão Negativa de Débito, expedida pelo INSS - Instituto Nacional do Seguro Social;
  - Certidão Conjunta de Tributos e Contribuições da Dívida Ativa, expedida peça Receita Federal;
  - Certidão negativa de débito em relação a tributos estaduais, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do Estado sede da CONTRATADA;
  - Certidão Negativa de Débito em relação a tributos municipais, expedida pela Prefeitura Municipal, do Município sede da CONTRATADA;
- 
- 
- 

- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

- Cadastro de Contribuintes Municipal, expedido pela Secretaria Municipal de Finanças e do Município sede da CONTRATADA.

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 décimo – O pagamento da fatura se dará necessariamente por boleto bancário, ou crédito em conta da CEF, mediante aceite e anuência da CONTRATANTE.

#### **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**

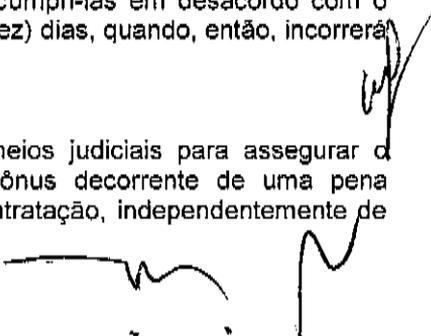
01- Fica expressamente pactuado que qualquer tolerância por parte dos CONTRATANTES quanto ao descumprimento(s) do(s) prazo(s), obrigação(ões), compromisso(s), multa(s) e quaisquer outras avenças e detalhes previstos neste instrumento ou no Pedido de Compras / Termo de Referência, Anexo I, reputar-se-á 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, Contratações de Serviços Diversos, Reformas, Serviços Comuns de Engenharia e Arquitetura, Obras e Alienações, Utilizado Para Gestão de Unidades Hospitalares Estaduais do IDTECH.

#### **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 011/2012, 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, Contratações de Serviços Diversos, Reformas, Serviços Comuns de Engenharia e Arquitetura, Obras e Alienações, Utilizado Para Gestão de Unidades Hospitalares 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.

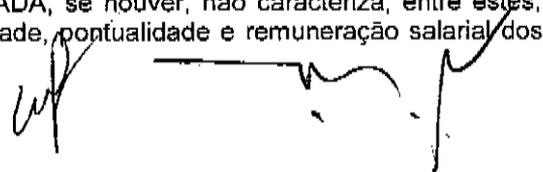
07- A CONTRATADA obriga-se a manter sigilo sobre as informações recebidas da CONTRATANTE em razão dos serviços prestados sob este contrato, tais como especificações, dados técnicos, dados comerciais, contábeis, financeiros e outros, não os divulgando de qualquer forma e sob qualquer pretexto, senão a 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 direitos 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.

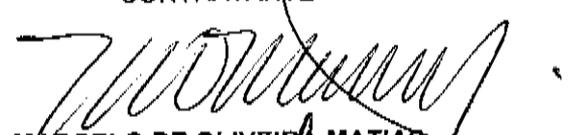
Parágrafo único - Pactuam as partes que, a qualquer tempo, o presente instrumento contratual poderá ser distratado unilateralmente pela CONTRATANTE, sem a incidência de qualquer multa, penalidade ou ônus, à exceção dos acertos finais que eventualmente estiverem pendentes junto à CONTRATADA, caso se materialize a rescisão do Contrato de Gestão firmado entre o IDTECH e o ente público que dá provisionamento ao pagamento do objeto destes termos.

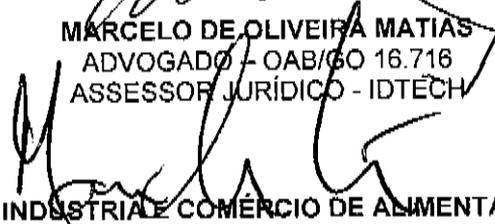
13- As partes contratantes elegem o Foro da Comarca de Goiânia/GO, como competente para dirimir quaisquer dúvidas, ações ou atos oriundos do presente instrumento, pelo que se tem por renunciado qualquer outro foro por mais privilegiado que seja.

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, 28 de Setembro 2012.

  
IDTECH - INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO  
TECNOLÓGICO E HUMANO  
CONTRATANTE

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

  
SANOLI INDUSTRIAL COMÉRCIO DE ALIMENTAÇÃO LTDA  
CONTRATADA



Testemunhas:

Nome:

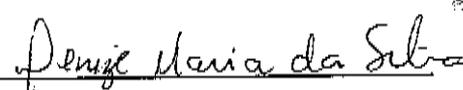
RG/CI:

CPF/MF:

Nome:

RG/CI:

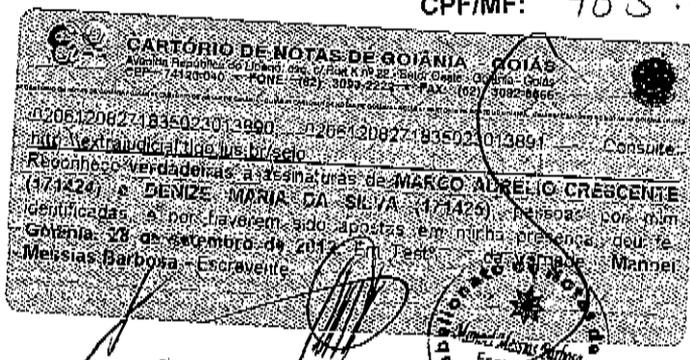
CPF/MF:

  
Denize Maria da Silva

Denize Maria da Silva

3240190

785.256.671-53



## PEDIDO DE COMPRAS/TERMO DE REFERÊNCIA

**Setor Solicitante:**

Setor de Nutrição do Hospital Alberto Rassi - HGG

### 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.

### JUSTIFICATIVA

Garantir o fornecimento adequado e balanceado de refeições aos pacientes, acompanhantes e colaboradores do hospital Alberto Rassi - HGG.

### ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

O objeto a ser cotado deverá atender às especificações e quantidades conforme Anexos I, Termo de Referência;

### 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;

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 (C.Cirúrgico, UTI, CME), 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 mensal 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) l;

O controle de refeições servidas será efetivado por tipo de refeição, por meio de mapas diários de: Dietas de pacientes, Refeitório, Distribuição Áreas Fechadas, Mapa Diário: Leite/Café/Chá/Suco, com fechamento diário/mensal pelos profissionais nutricionistas, servindo os resultados para compor a fatura mensal para o pagamento da Empresa contratada;

Os mapas diários de controle de refeições servidas, serão obrigatoriamente preenchidos e assinados, pelos(as) profissionais nutricionistas da Unidade – como requisitantes, e por todos os servidores que receberão as refeições;

Toda refeição distribuída para servidores será controlada por meio de lista diária de escala elaborada junto ao RH da Unidade ou Cartão Refeição, de emissão mensal pelos Setores de Recursos Humanos do IDTECH, 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, para conferência e assinatura dos mapas diários ou listas de controle de refeições servidas e receber alimentação.

### 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:

3. **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;
1. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição);
7. 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;
1. 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 e Manipulação de Alimentos (MBPF) e o documento de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC – com os respectivos fluxogramas, conforme descrito neste termo – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.
1. Certificado de vistoria do veículo para o transporte de alimentos expedido pela Vigilância Sanitária, conforme a Resolução RDC nº 216/04 da ANVISA;

### DISPOSIÇÕES GERAIS

As proponentes deverão realizar vistoria prévia, para facilitar a composição do custo, no Hospital Alberto Rassi – HGG;

O pagamento será efetivado mediante Nota Fiscal emitida pela CONTRATADA, após aprovação pelo Executor do Contrato das faturas previamente apresentadas e aprovadas discriminando o quantitativo e valor das refeições servidas. A Nota Fiscal deverá ser atestada pelo Executor do Contrato e a quem mais a autoridade superior do IDTECH delegar;

Após apresentação da Nota Fiscal, tendo seguido os trâmites acima especificados o IDTECH deverá efetuar o pagamento a CONTRATADA em até 10 (dez) dias úteis.

### PROPOSTA DE PREÇO:

A proposta de preço deverá ser obrigatoriamente acompanhada da especificação completa dos serviços a ser executados, de forma clara e inequívoca.



**PRAZO:**

O contrato a ser firmado entre O Instituto de Desenvolvimento Tecnológico e Humano - IDTECH e a proponente vencedora terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, poderá ser aditado e /ou prorrogado por iguais e sucessivos períodos, conforme previsto em regulamento da Instituição.

O contrato a ser firmado entre O Instituto de Desenvolvimento Tecnológico e Humano - IDTECH e a proponente vencedora poderá ser reincidento pela CONTRATANTE sem ônus algum caso o contrato de gestão da mesma com o Governo do Estado por meio da Secretaria Estadual de Saúde seja interrompido e ou finalizado.

**DOS QUANTITATIVOS/REFEIÇÕES/HORÁRIOS**

**QUANTITATIVOS MENSAIS ESTIMADOS**

Estimativa mensal de cada tipo de refeição:

**a) Alimentação para pacientes adultos**

**Dietas Gerais e Especiais**

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal
01	Unid	Refeição	Quantitativo
02	Unid	Desjejum	2850
03	Unid	Colação	1000
04	Unid	Almoço	3300
05	Unid	Merenda	2900
06	Unid	Jantar	3000
07	Unid	Ceia	2700

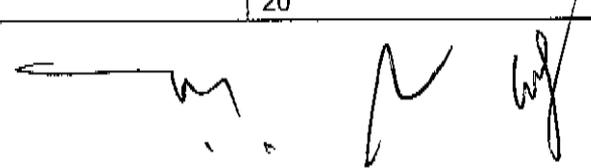
**Dietas Líquida Pastosa e Líquida**

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal
01	litro	Desjejum	100
02	litro	Colação	150
03	litro	Almoço	200
04	litro	Merenda	100
05	litro	Jantar	180
06	litro	Ceia	90

**b) Alimentação para paciente infantil (até 12 anos)**

**Dietas Gerais e Especiais**

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal
01	Unid	Desjejum	20
02	Unid	Colação	20
03	Unid	Almoço	20
04	Unid	Merenda	20
05	Unid	Jantar	20
06	Unid	Ceia	20



c) Refeições para Acompanhantes legalmente instituídos

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal
01	Unid	DESJEJUM	2650
02	Unid	ALMOÇO	2650
03	Unid	MERENDA (*)	50
04	Unid	JANTAR	2550

Obs: Apenas para mães que amamentam

d) Refeições Para Funcionários:

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal
01	Unid	DESJEJUM	6900
02	Unid	ALMOÇO	4900
03	Unid	LANCHE	5000
04	Unid	JANTAR	1250

e) Previsão de Extras:

Item	Unidade	Refeições ou Alimentos	Quantidade Mensal
1	und	Água de coco 200 ml	150
2	kg	Banana	20
3	kg	Biscoitos diversos	10
4	l	Bebida de soja	10
5	l	Bebida de soja light	15
6	l	Caldo de legumes- escaldado	70
7	l	Café preparado	50
8	l	Chá preparado	50
9	l	Coquetel de frutas laxativo	5
10	kg	Gelatina de fruta	20
11	kg	Gelatina diet	15
12	kg	Gelo mineral	60
13	und	iogurte diet UHT 100 g	150
14	und	iogurte de polpa UHT 100 g	200
15	l	Leite desnatado UHT	80
16	Kg	Maça	15
17	Kg	Manga	5
18	Kg	Mexerica	5
19	kg	Mamão	5
20	kg	Melancia	25
21	l	Mingau de leite integral	15
22	l	Mingau deslactosado	30
23	kg	Ovos preparados diversos	10
24	kg	Pães diversos com manteiga	30
25	kg	Queijo tipo mussarela	1
26	kg	Quitandas	50
27	kg	Sandwiches	5
28	l	Suco de frutas	100
29	l	Sopa de legumes	200

30	kg	Semente de linhaça	5
31	kg	Farelo de aveia	5
32	kg	Carnes em geral preparada	15

**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	07:00	07:30 - 08:30	07:30 - 08:30	07:30 - 8:30
Colação	09:00	09:00 - 10:00	-	-
Almoço	11:00	11:30 - 12:30	11:30 - 13:30	11:30 - 12:30
Merenda	14:00	14:30 - 15:30	15:30 - 16:30	-
Jantar	17:00	17:30 - 18:30	19:30 - 20:30	19:30 - 20:30
Ceia	20:00	20:00 - 21:00	-	-
Ceia DM	21:30	22:00	-	-

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		3 em 3 horas

**g) Exemplos das Dietas:**

**Dieta Geral**

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida de soja) Pão francês ou de forma ou bisnaga com margarina ou geleia
Colação	Fruta ou suco
Almoço e Jantar	Arroz, feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves Guarnição: á base de legumes ou vegetais folhosos ou massa Salada: vegateal A, B e C Sobremesa: fruta, alternar com doce
Merenda	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado) ou suco Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas com margarina ou geleia
Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado) ou chá de ervas Bolacha ou biscoito ou torrada ou outros com geleia ou margarina

**Dieta Líquida pastosa e líquida**



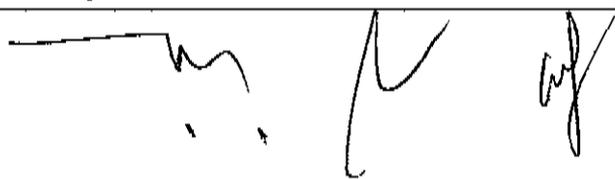
REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado) ou mingau ou vitamina
Colação	Suco ou creme de fruta
Almoço e Jantar	Sopa (variada) Carnes desfiadas ou moidas Sobremesa: gelatina ou creme de fruta ou doce em pasta
Merenda	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado) ou mingau ou vitamina ou iogurte
Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado) ou chá de ervas

Dieta pastosa

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida láctea (leite-café ou achocolatado) Bolachas ou biscoitos ou pão doce com margarina ou geléia
Colação	Suco ou fruta macia
Almoço e Jantar	Arroz pastoso Caldo de feijão Purê de legumes ou feculentos Carne bovina, ave Sobremesa: gelatina ou fruta macia ou creme de fruta ou doce em pasta
Merenda	Bebida láctea (leite-café ou achocolatado) ou suco Bolachas ou biscoitos ou torradas com margarina ou geléia
Ceia	Bebida láctea leite com café ou achocolatado ou chá de ervas Bolachas ou biscoitos ou pão doce com geléia ou margarina

Dietas Hipocalóricas

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Café com leite desnatado com adoçante Meio pão francês ou bolacha salgada com geléia caseira diet
Colação	Suco com adoçante ou fruta
Almoço e jantar	Arroz (3 colheres de sopa) Feijão (2 colheres de sopa) Guarnição: legumes ou vegetais folhosos cozidos Carne bovina, aves (1 porção pequena sem frituras) Salada: vegetais folhosos Sobremesa: fruta ou sobremesa diet
Merenda e Ceia	Café com leite desnatado com adoçante ou iogurte desnatado ou suco ou chá com adoçante Meio pão francês ou bolacha salgada com geléia caseira diet
Ceia 2	Fruta ou suco com adoçante



### Dietas Hipercalóricas e Hiperprotéicas

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos em calorias totais e proteínas.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado) Pão francês ou de forma ou bisnaga ou outros com margarina ou geléia
Colação	Suco ou fruta
Almoço e jantar	Arroz e feijão ou leguminosas reforçado, carne bovina ou aves Guarnição a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: vegetal A, B C Sobremesa: fruta alternada com doce
Merenda	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas com margarina ou geléia
Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado) Bolachas, biscoitos ou torrada com geléia ou margarina

### Dietas Hipolipídicas

Esta dieta difere da dieta geral, pois deverá excluir os alimentos ricos em gordura, tais como: carnes gordurosas, laticínios integrais, etc.

A preparação deverá ser feita separadamente, sem adição de óleo.

### Dietas ricas em fibras laxativas

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados:

Almoço e jantar: Vegetais rico em fibras;

A sobremesa e o suco devem ser á base de frutas cruas ricas em fibras;

Sementes ou módulo de fibras ou farelo de aveia serão acrescentados quando solicitado pela Contratante.

### 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.

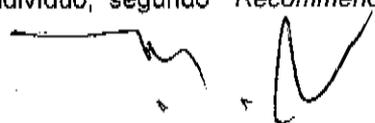
### Composição das refeições para Funcionários, Acompanhantes legalmente instituídos e Residentes:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum e Merenda	Bebida láctea (café com leite ou achocolate) Pão francês ou bisnaga com margarina ou geléia
Almoço e Jantar	Arroz, feijão. Prato principal: carnes em geral Guarnição: legumes, vegetais, folhosos, farofas, massas, etc. Salada: vegetais A, B e C etc. Sobremesa : doce em tablete ou fruta ou doce em pasta Café puro com e sem açúcar (50 ml)

Residente e acompanhante: Desjejum, almoço e ceia.

### Cardápio

Regras gerais Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, 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.

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, com frequência de repetição mensal pela Contratada.

Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 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 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.

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

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

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

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.

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.

#### - 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.

#### - 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.

#### - 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.

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

## Dietas

### - Dieta Geral 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. Poderá ser solicitado pelo Contratante meia porção das refeições.

### - Dieta Geral Paciente infantil

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares. Deverá apresentar uma redução de 30% no per capita dos seguintes alimentos: arroz, feijão, carnes em geral e guarnição.

### - 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: 05 (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.

### - 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.

### - Dieta Leve



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

- Consistência: semilíquida.
- Distribuição: 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.

#### -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.

#### -Dietas para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia, 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 ceia 2 deve ser previsto uma fruta ou suco.
- No almoço e jantar devem 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.

#### - 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).

#### - Dietas Hiperproteicas e Hiperclórica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos de calorias e proteínas.

#### 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 e outros. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

- Dietas ricas em fibras ou laxativas

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras. No almoço e jantar: vegetais ricos 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.

## Lactário

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.

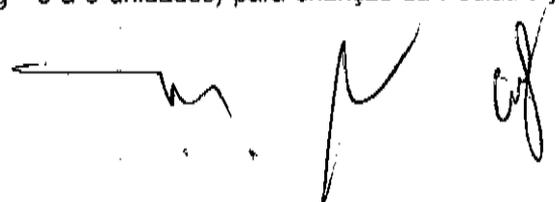
Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

- 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( Fornecida pelo CONTRATANTE): 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, 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 que será fornecido pela CONTRATANTE, cabendo a CONTRATADA fornecimento de água filtrada e fervida em jarra plástica devidamente higienizadas e identificadas, sempre que solicitado.

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 do lactário), responsável pela inspeção durante o processo de preparo de fórmulas infantis e outras 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 no lactário. A amostra deve estar corretamente identificada com nome do local, data, horário, produto, se é autoclavado ou não, etc. A quantidade mínima é de 100 ml.

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

Mensalmente devem ser realizadas análises microbiológicas em laboratório credenciado da água usada para preparação das fórmulas e das amostras dos leites, que ficarão as expensas da CONTRATADA. Os laudos devem ser encaminhados ao profissional nutricionista das unidades.

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

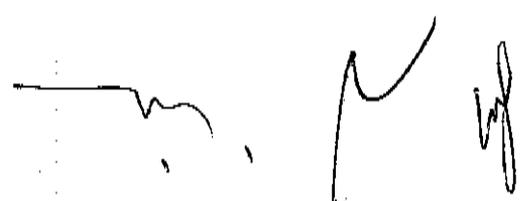
O processo de preparação deverá observar as normas e diretrizes estabelecidas no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente, CVS 06/99, com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;

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 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 110C° 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;

A sopinha deverá ser porcionada e servida em embalagem descartável de polipropileno com tampa e resistente a altas temperaturas;

O suco, chá, etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa de capacidade para 200 ml, ou em mamadeiras conforme prescrição dietética;

A papa deverá ser servida em embalagem plástica descartável 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;

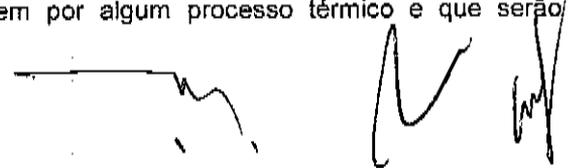
Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;

Todas as embalagens descartáveis deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pela CONTRATANTE;

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;

As fórmulas lácteas, sopas, sucos, etc., produzidas no lactário, devem ser distribuídas pelas lactaristas em recipientes apropriados ou galheteiros lavados e desinfetados, sob responsabilidade da CONTRATADA;

As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que 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.

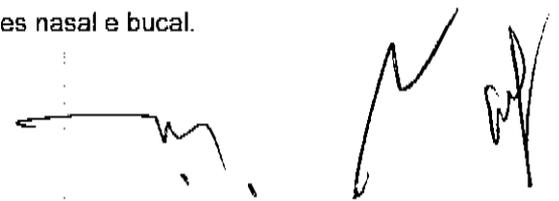
#### Higienização:

É de total responsabilidade da CONTRATADA a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente e também:

#### Da higiene pessoal:

1. 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;
2. 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;
3. No caso de uso de luvas e máscaras descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;
4. 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;
5. 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;
6. A higiene das mãos 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 massageados e lavados com sabonete liquido, 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;
7. 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;
8. A luva 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, higiene da área e coleta de lixo;
9. 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 freqüente possível. Recomenda-se para colocá-la, lavar as mãos antes e depois, e posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

#### Da higiene das instalações, equipamentos e utensílios:



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

10. Nos pisos e paredes, retirar o excesso de sujidade, lavar com água, de preferência aquecida a 44° C, utilizar detergente neutro. Para o enxágüe 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;
11. Para o piso adota-se a utilização de solução clorada a 200 ppm e para as paredes álcool a 70°;
12. 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.
13. 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;
14. As embalagens deverão ser higienizadas com álcool a 70° antes de serem abertas;
15. As mamadeiras e acessórios, frascos e tampas e copinhos deverão ser higienizados da seguinte forma:
  15. Proceder ao enxágüe em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo o resíduo;
  16. Em seguida deverão ser emersas, separadamente em solução de detergente neutro e água na temperatura aproximada de 42° C por cerca de 30 minutos;
  17. Na seqüência, retiradas da imersão, deverão ser escovadas uma a uma;
  18. Após o processo anterior, deverão ser enxaguadas em água corrente quente, até a remoção total do detergente;
  19. Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
  20. 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;
  21. É desnecessária a esterelização ou desinfecção prévia dos frascos de mamadeiras e acessórios quando se emprega autoclavagem das fórmulas infantis.

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	Diários Retirada completa dos resíduos com água corrente com o auxílio do esfregão, lava jato e detergente cáustico; Banho com solução de desinfetante clorado.
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	Diários (nas partes próximas às bancadas) Lavagem com detergente neutro com o auxílio de bucha; Enxágüe com água corrente; Banho em solução de desinfetante clorado; Secagem natural; Mensal (ou quando necessário);

			Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de escova; Enxágüe 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 amônia	<u>Diários</u> Retirar resíduos; Esfregar com detergente cáustico; Enxágüe com água corrente;
Mesas e cadeiras	Diário	Alcool 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; Enxágüe com água corrente; Secagem natural.

**AMBIENTE 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; Enxágüe com água corrente, de preferência quente; Pulverização de solução de desinfetante clorado, com permanência mínima de 10 minutos; Enxágüe; Secagem natural; Polimento com álcool.
Exaustor	Semanal	Desencrustante e detergente neutro e desinfetante clorado	<u>Filtros</u> Imersão das telas em solução de desencrustante e água quente entre 60 a 80 ° com permanência mínima de 30 minutos; Retirada do banho, enxágüe e secagem. <u>Coifas</u> Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova; Enxágüe; Banho com solução de desinfetante clorado; Secagem natural.
Fogão	Diário após o uso	Desencrustante	<u>Fogão (diário após o uso)</u> Raspagem das incrustações; Aplicação do produto puro, com permanência mínima de 10 minutos; Retirada de incrustações com esponja e espátula; Enxágüe e secagem. <u>Queimadores e grelhas (semanal)</u> Desmonte das peças móveis; Imersão das peças em solução de água morna com produto desencrustante, com permanência mínima de 30 minutos; Retirada de incrustações com esponja e espátula; Enxágüe 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; Enxágüe; Pulverização de solução de desinfetante clorado ou pano embebido com a mesma solução, com permanência mínima de 10 minutos; Enxágüe; Secagem natural.
Área de recebimento	Diário no início de cada turno ou quando	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; Enxágüe em solução de desinfetante clorado, com

	necessário		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.

### 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 equipos é de responsabilidade da CONTRATANTE. Desta forma os mesmos serão distribuídos/entregues em conformidade com a prescrição dietética da Contratante pela CONTRATADA.

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.

Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a aquisição dos equipamentos e utensílios 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 - pela CONTRATANTE, preparo, conservação e distribuição pela CONTRATADA; os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE).

Para a operacionalização dessas atividades a CONTRATADA deverá:

Observar todos os critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral (TNE) definidos na Resolução no. 63, de 06 de julho de 2000 - Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

16. Paramentar (após aprovação do IDTECH dos modelos cores e etc) adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou touca, máscara), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;

17. 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;

18. Garantir qualidade das preparações durante a conservação e a distribuição da NE;

19. Reservar, de cada manipulação, 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. Sempre que a CONTRATANTE solicitar, deve ser realizada análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão as expensas da CONTRATADA.

20. 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;

21. A NE deve ser rotulada com identificação clara do nome do paciente, composição e demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento;
22. A NE industrializada deve ser administrada imediatamente após a sua manipulação;
23. Deverá ser observada e suprida a necessidade de ministrar água como ação complementar à administração da NE, nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE;
24. 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;
25. 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.

#### 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.

26. 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.
27. 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.
28. A CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas, envolvendo preparação/manipulação, acondicionamento, transporte e distribuição das dietas especializadas.
29. A CONTRATADA deve utilizar profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.
30. Com base nas diretrizes estabelecidas, a CONTRATADA deverá:  
Coletar as prescrições médicas;

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

#### 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
Arroz polido	Longo, fino, tipo I, integral
Feijão	Tipo I – carioca, preto
Margarina cremosa	Com teor reduzido de gorduras trans
Óleo	Refinado – soja, milho, girassol
Leite	Tipo B, pó integral, longa vida, desnatado, semi desnatado
Sal	Refinado, iodado
Massa seca	Com ovos, sem ovos
Ovo	Tipo A, extra
Hortifrutí	Extra AA
Carnes	De boa qualidade e aceitabilidade

## Per capita e frequências

### Desjejum

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Leite de vaca ou substituto	200 ml	diário
Achocolatado	20 g	diário
Café torrado e moído ( diluição 8%)	10 g	diário
Pão francês	50 g	27 x mês
Pão doce (bisnaga)	50 g	4 x mês
Margarina vegetal	10 g	20 x mês
Geléia de fruta	20 g	11 x mês

### Colação

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Suco natural de frutas diluição 30%	200 ml	16 x mês
Frutas	porção	15 x mês

### Merenda

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Leite de vaca ou substituto	200 ml	14 x mês
Suco	200 ml	13 x no mês
Café torrado e moído	10 g	15 x mês
Achocolatado	20g	4 x mês
Mingau	200 ml	4 x mês
Vitamina	200 ml	4 x mês
logurte	200 ml	4 x mês
Pão francês	50 g	9 x mês
Pão doce ( bisnaga)	50 g	4 x mês
Pão doce (bisnaga) fubá	50 g	4 x mês
Bolo	80 g	6 x mês
Margarina vegetal	10 g	Utilizar com pães e biscoitos
Geléia de fruta	20 g	Utilizar com pães e biscoitos
Broa de milho	80 g	2 x mês
Pão de queijo	120 g	3 x mês
Biscoito de queijo	120 g	2 x mês
Roscas	80 g	4 x mês

### Ceia

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Leite de vaca ou substituto	200 ml	11 x mês
Chá de ervas	200 ml	13 x mês
Bolacha salgada	40 g	4x mês
Bolacha maisena	40g	4x mês
Rosquinha de leite	40 g	6x mês
Bolo	80 g	6x mês
Torrada	40 g	7 x mês
Geléia	20 g	10 x mês
Margarina	10 g	9 x mês
Suco de fruta	200 ml	10 x mês
Biscoito polvilho	40 g	4 x mês
logurte	100 ml	2 x mês

### Almoço e Jantar

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Arroz	200 g	2 x dia

Feijão	100 g	2 x dia
--------	-------	---------

**Prato Principal**

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
<b>Carne Bovina</b>		
Grelhados	120 g	6 x semana
Bife a milanesa	120 g	
Bife á rolê, assados, picados.	120 g	
Chuleta	150 g	
Móida	120 g	
<b>Carne Suína</b>		
Assado	120 g	2 x mês
Costela e Bisteca	200 g	
Lingüiça	120 g	
<b>Aves</b>		
Sem osso	120 g	8 x semana
Com osso	200 g	

**Guarnição**

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Polenta	100 g	2 x mês
Pirão	100 g	3 x mês
Farofa enriquecida	40 g	5 x mês
Massa seca (variados)	90 g	10 x mês
Folhosos cozidos	100 g	10 x mês
Vegetais B e C cozidos	100 g	18 x mês
Purês e cremes	100 g	8 x mês
Frituras ( batata palha industrializada)	1 porção	4 x mês

**Saladas**

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Vegetal A	20 g	60 x mês
Vegetal B	50 g	20 x mês
Vegetal C	50 g	20 x mês

**Sobremesas**

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Doces em tablete	110 g	10 x mês
Doce em Pasta	80 g	5 x mês
Frutas / Creme de Abacate	110 g	16 x mês
Abacaxi descascado	160 g	
Banana nanica	150 g	
Banana prata	130 g	
Laranja	200 g	
Maçã	150 g	
Mamão	200 g	
Manga	200g	
Melancia	300g	
Tangerina	200 g	

Obs.: As frutas da estação poderão ser fornecidas( mexerica, manga, goiaba, pêra).

**Sucos**

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Suco de fruta natural ou polpa diluição 30%	200 ml	Diário

Será consultada bibliografia específica para estabelecer um padrão, nos casos de divergências entre CONTRATANTE E CONTRADADA, quanto aos demais per capita dos cardápios.

**Sugestões para composição dos cardápios:**

**Carnes**

PREPARAÇÕES	CARNES UTILIZADAS
Carne à milanesa	Coxão mole, alcatra ou patinho, paleta
Bife à parmegiana	Coxão mole, alcatra ou patinho, paleta
Bife à rolê	Coxão duro, coxão mole, alcatra, patinho, paleta
Bife de caçarola	Coxão duro, coxão mole, alcatra, patinho, paleta
Bife grelhado acebolado	Alcatra
Carne assada	Coxão duro, lagarto, pernil suíno
Carne – prep. Strogonoff ou c/ molho branco	Alcatra, filé de frango
Espetos em geral	Alcatra, lingüiça
Filé de frango grelhado	Filé de frango
Frango à passarinho	Coxa e sobre-coxa picada
Frango assado	Coxa e sobre-coxa
Hambúrguer, almôndegas, kibe	Coxão mole ou patinho
Lingüiça	Porco/mista
Carne seca à bolonhesa	Coxão mole, patinho

**Nota:** Mensalmente deverão ser oferecidas no mínimo 10 itens das sugestões apresentadas.

**Saladas**

Legumes/leguminosas
Abobrinha
Batata
Brócolis
Berinjela
Beterraba
Couve-flor
Couve Manteiga

Cenoura
Chuchu
Inhame
Milho verde
Pepino
Pimentão
Tomate
Vagem

**Nota:** Mensalmente deverão ser oferecidos 10 itens das sugestões, fornecidas (mínimo), considerando a safra dos produtos.

**Guarnição**

Quiabo
--------

Pequi
-------

Mandioca

Jiló

Cará

Abóbora

Abobrinha à dorê

Batata "sauteé"

Berinjela

Brócolis alho e óleo

Cenoura à Vichy

Couve manteiga refogada

Couve-flor alho e óleo

Creme de milho

Espinafre ao alho e óleo

Farofa de cenouras/passas

Mandioca Cozida

Panachê de legumes

Polenta

Purê de batatas

Purê de batatas/abóbora madura

Purê de batatas/cenoura

Spaguetti com orégano

Talharine ao alho e óleo

Vagem

à

Juliana

**Nota:** Mensalmente deverão ser oferecidos no mínimo 10 itens das sugestões, fornecidas considerando a safra dos produtos.

#### Sobremesas - Frutas

Maçã

Banana nanica/ prata

Laranja pêra/Bahia

Mamão

Melancia

Tangerina

Melão

**Nota:** Mensalmente deverão ser oferecidos no mínimo 10 itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

**Sobremesas – Doces**

Doce de abóbora  
Doce de batata doce  
Gelatina  
Rapadura  
Paçoca  
Goiabada  
Doce em tablete  
Doce em pasta ( geléia caseira)  
Doce de banana

**Nota:** Mensalmente deverão ser oferecidas no mínimo 10 itens das sugestões fornecidas

**OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE**

- Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- Disponibilizar a Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;
- Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
- Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- Entregar 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 e energia elétrica das dependências colocadas a disposição da Contratada;
- Fornecer a Contratada, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;
- 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.

### 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 previstos, a compatibilidade com o 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;

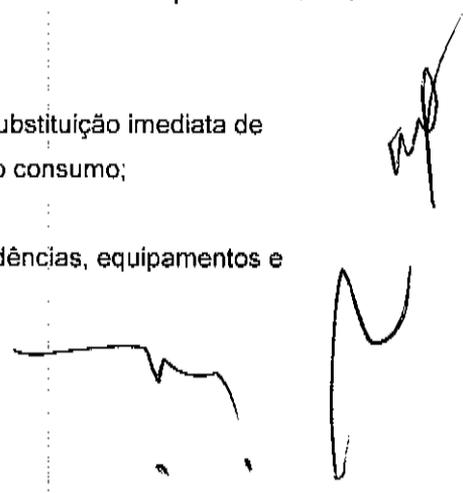
- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente (CVS-6/99, de 10/03/99 e CVS 18/08, de 09/09/08);

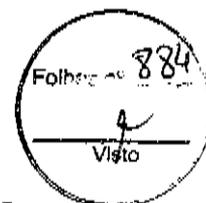
- Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos, as suas expensas.

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

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

\* Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;





- 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.

### **OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

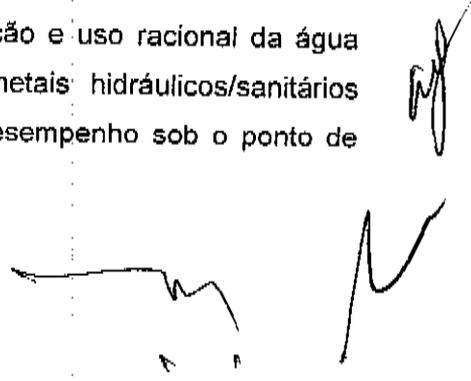
A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, observado o estabelecido nos itens a seguir:

#### **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 ou quebras;
- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários a execução dos serviços.
- Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;
- 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 instalação de equipamentos necessários a prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;

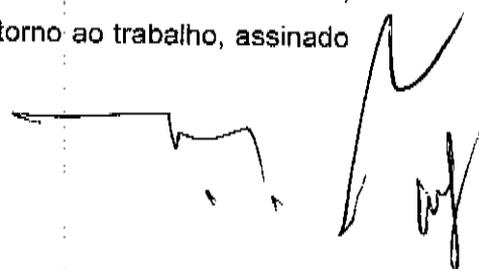
Two handwritten signatures are present at the bottom right of the page. One is a simple signature, and the other is a more stylized signature.

- 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 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 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;
- 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.



## 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;
- Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional
- Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários a execução do presente contrato;
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT n.º 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;

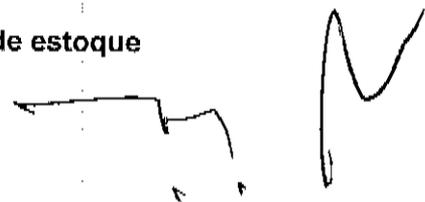
- Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força deste contrato;
- Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;
- Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados 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, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biosegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;

- Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;
- Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
- Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato.

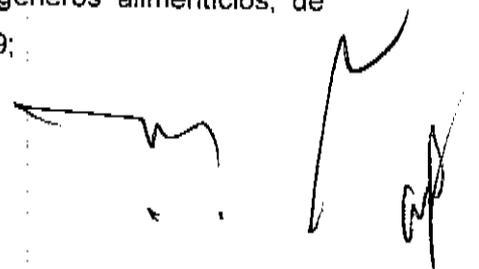
#### **Padrão de Alimentação Cardápios**

- Elaborar mensalmente, 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, 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 48 horas antes do preparo.

#### **Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque**



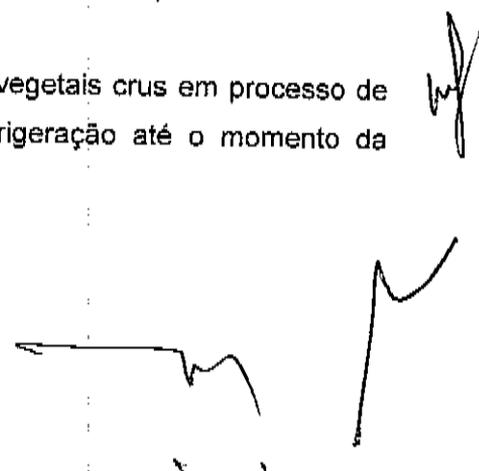
- Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários a execução dos serviços;
- 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);
- Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND do Contratante;
- Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário a sua recuperação, conforme solicitação do Contratante e sem ônus adicional a mesma;
- Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;
- Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS Nº 06/99;



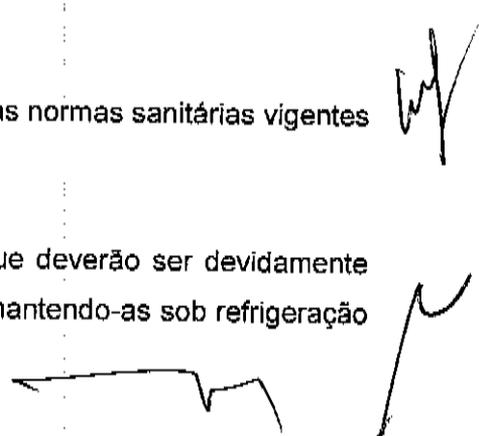
- Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
- Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.
- Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

#### **Preparo e distribuição**

- Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Portaria CVS-6/99 ;
- Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;
- Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;
- Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;

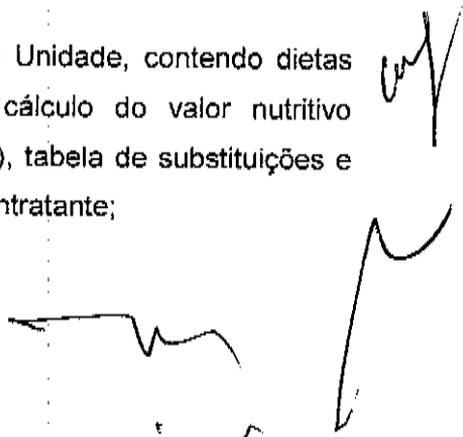


- Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao Contratante para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do Contratante;
- Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;
- Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;
- 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 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 ;
- Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração



adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme 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 mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante;
- Controlar a saída do refeitório durante as refeições, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados;
- Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso do Contratante;
- Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, conforme Portaria CVS 6/99 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 /Nutrição Enteral a serem adotados para preparação de fórmulas lácteas, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, nutrição enteral, suplementos, aprovados pela equipe de Nutricionistas do Contratante;
- Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade para preparo das dietas, formulações e enterais;
- Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas e Manual do Lactário) ao SND do Contratante, dentro de, no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos;
- Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) a disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los ao Contratante, quando solicitados.
- Proceder a manipulação e/ou distribuição a produtos lácteos e produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais de acordo com a prescrição da Contratante .

#### Higienização

- Atender o que dispõe a Portaria CVS-6/99, referente ao "Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiénico-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 a 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, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;
- Recolher e armazenar 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.

**Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho**

- Submeter-se as normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso as suas dependências;
- Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos 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;
- Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

**Situações de emergência**

- Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia

elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente 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.

#### **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;
- 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, 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 as 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, toalha descartável utilizados nas dependências do SND, onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório;

- Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
- Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
- Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número do Contratante;
- Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND do Contratante e da Contratada;
- Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;
- Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;
- Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do Contratante, exceto quando autorizados pela Diretoria Geral, 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, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.

**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.

**Operacionalização dos alimentos**

**Deverão ser observados pela CONTRATADA:**

**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
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;
8. 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;
9. 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.

**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:

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

### 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

### 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

### 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	Temperatura ambiente
---------------------	----------------------

**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

**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.

**Armazenamento de Produtos alimentícios, materiais e outros**

10. Não manter caixas de madeira e papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do SND (Serviço de Nutrição e Dietética);
11. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
12. 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 25cm do piso;
13. Dispor alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
14. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc;
15. 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;
16. 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;
17. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
18. 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;
19. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

20. 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;
21. 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;
22. 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 ser reaproveitados;
23. 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.
24. 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).
25. Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
26. Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
27. Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
28. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
29. É proibido re-congelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
30. 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;
31. 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;
32. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
33. 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.

**Pré-preparo e preparo dos alimentos**

34. 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;
35. Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
36. 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;
37. Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperatura de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
38. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
39. Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança;
40. 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;
41. Para o pré-preparo das carnes em geral, a limpeza das peças deverão ser perfeitas, com remoção total das nervuras, e nas preparações a base de carne moída, a mesma deverá ser moída na cozinha da CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA providenciar equipamento necessário;
42. 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;
43. 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;
44. Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
45. Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, etc.);
46. Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;
47. A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição da CONTRATANTE, sempre que solicitado.

#### Higienização dos alimentos

48. Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

49. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou mãos protegidas com luvas descartáveis;
50. Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
51. As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
52. Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 5 minutos);
53. Utilizar água potável;
54. Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
55. Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
56. Os alimentos que sobrarem 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. O prazo de validade dos enlatados depois de abertos é de 24 horas, desde que armazenados no máximo a 06°C.

#### **Hortifrutigranjeiros**

57. 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;
58. Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
59. Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a no máximo 10°C;
60. Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

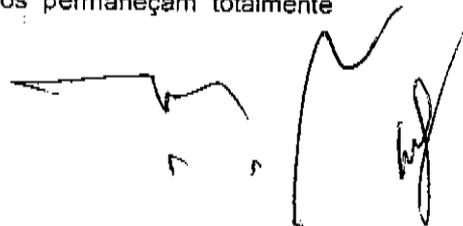
#### **Cereais e Leguminosas**

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

#### **Higiene Pessoal**

Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

63. Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
64. Fazer a barba diariamente;
65. Não aplicar maquiagem em excesso;
66. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
67. Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
68. Manter sapatos e botas limpos;



69. Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
70. Manter a higiene adequada das mãos;
71. Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria N.º30 de 27/08/92 – Ministério da Saúde;
72. Usar luvas descartáveis sempre que for manipular, trocar de função ou atividade, e não dispensar a lavagem freqüente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
73. Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos e trocá-las no máximo a cada trinta minutos;
74. Não usar jóias, bijuterias, relógios e outros adereços.

### Higienização das Instalações

75. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, copas, refeitório, equipamentos e utensílios;
76. Os produtos utilizados na higienização deverão ser boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pela CONTRATANTE;
77. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
78. 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:

### Local e, freqüência e produto de higienização

- 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
- 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 70º
- 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 -Desenxaguante e desencrustante

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

### Higienização dos Equipamentos e Utensílios

79. Todos os equipamentos, utensílios, e materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxágüe final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;
80. As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante álcool a 70°;
81. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;
82. As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;
83. 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 enxágüe, pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70°;
84. Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda sua extensão ou superfície;
85. Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;
86. Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário;
87. 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 UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70°GL
Placas, formas, assadeiras, etc.	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70°GL

(lavagem manual)		
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200 ppm
Fogão	Diário e após uso	Desencrustante
Forno	Diário e após uso	Desencrustante
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, batedeiras, 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 desencrustante
Exaustão (colméias, coifas) telas	Semanal	Desencrustante, detergente neutro e desinfetante clorado
Depósito de lixo	Diário, início de cada turno	Sacos plásticos, desencrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm

**Porcionamento / Acondicionamento / Distribuição**

**Do Porcionamento:**

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

89. 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 Cobratante requisitar;

90. Fornecer o material descartáveis necessário, sendo: copos de 300 ml com tampa para suco, leite e chá; copos de 200 ml para água, copos de 100 ml com tampa para

sobremesa, copos de 250 ml com tampa para frutas à francesa, marmidas de alumínio com no mínimo 3 divisórias e capacidade para 1l/kg, marmidas de alumínio 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.

91. 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 cm. Frutas em pratos descartáveis vedadas com filme plástico e com talheres apropriados

92. Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

**Do Acondicionamento:**

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

Goiânia, aos 29 dias do mês de Setembro de 2012.

  
IDTECH - INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO  
Tecnológico e Humano  
CONTRATANTE

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

  
SANOLI INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTAÇÃO LTDA  
CONTRATADA



CARTÓRIO DE NOTAS DE GOIÂNIA - GOIÁS  
Rua 15 de Novembro, 100 - Centro - Goiânia - Goiás  
CEP: 74120-020 - FONE: (61) 3095-2222 - FAX: (61) 3095-6666

0206120622183502201-993 - Consulte: http://extrajudicial.tjgo.jus.br/selo

Reconheço verdadeira a assinatura de MARCO ALNECIO CRESCENTE (174424), pessoa do sim, identificada, e por haver sido aposta em minha presença, em Goiania, em 29 de Setembro de 2012. Esc. Test. da Verdade - Manoel Messias Barbosa - Crescente


**ANEXO II  
PROPOSTA DE PREÇO**

Ao  
**Instituto de Desenvolvimento Tecnológico e Humano - IDTECH**  
**Endereço: Rua 01, nº. 60, Setor Oeste, Goiânia - Goiás**  
**Referência: PEDIDO DE COTAÇÃO PRESENCIAL Nº 011/2012 -- IDTECH**

<b>Razão Social da Empresa:</b> Sanoli Indústria e Comércio de Alimentação Ltda
<b>CNPJ:</b> 33457862/0037-08
<b>Endereço completo:</b> Rua 15 S/N QD 44 LT 01 Bairro Jardim ST Antônio Goiânia - GO
<b>Telefone(s) para contato:</b> (62) 3282-3969
<b>e-mail:</b> sanoli@sanoli.com.br
<b>Nome do representante:</b> Marco Aurélio Crescente (e responsável para assinatura de Contrato)
<b>Dados Bancários:</b> Banco Itaú número 341 Agência 6427 cc 01563-8

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.

**a) ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES ADULTOS**

**a.1) DIETAS GERAIS E ESPECIAIS**

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Unid	Desjejum	2850	3,62	10.317,00
2	Unid	Colação	1000	2,12	2.120,00
3	Unid	Almoço	3300	9,83	32.439,00
4	Unid	Merenda	2900	3,56	10.324,00
5	Unid	Jantar	3000	9,83	29.490,00
6	Unid	Ceia	2700	3,56	9.612,00

**a.2) DIETAS LÍQUIDA E PASTOSA (Se vencedores, sugerimos alterar a unidade de encomenda para l (Litro), permitindo muito maior flexibilidade e economia. As porções unitárias abaixo foram calculadas como de 300 ml, portanto, basta dividir os preços por 0,3 e chegar ao novo valor do litro).**

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
08	Unid	Desjejum	100	R\$ 4,09	R\$ 409,00
09	Unid	Colação	150	R\$ 2,05	R\$ 307,50
10	Unid	Almoço	200	R\$ 4,09	R\$ 818,00
11	Unid	Merenda	100	R\$ 1,94	R\$ 194,00
12	Unid	Jantar	180	R\$ 4,09	R\$ 736,20
13	Unid	Ceia	90	R\$ 2,05	R\$ 184,50

**b) ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTE INFANTIL (ATÉ 12 ANOS)**

**b.1) DIETAS GERAIS E ESPECIAIS**

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
20	Unid	Desjejum	20	R\$ 3,56	R\$ 71,20
21	Unid	Colação	20	R\$ 2,10	R\$ 42,00
22	Unid	Almoço	20	R\$ 7,07	R\$ 141,40
23	Unid	Merenda	20	R\$ 3,56	R\$ 71,20
24	Unid	Jantar	20	R\$ 7,07	R\$ 141,40
25	Unid	Ceia	20	R\$ 3,56	R\$ 71,20

**c) REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS E RESIDENTES**

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Unid	DESJEJUM	2650	R\$ 3,62	R\$ 9.593,00
02	Unid	ALMOÇO	2650	R\$ 9,83	R\$ 26.049,50
03	Unid	MERENDA (*)	50	R\$ 3,56	R\$ 178,00
04	Unid	JANTAR	2550	R\$ 9,83	R\$ 25.066,50

Obs: Apenas para mães que amamentam

## D) REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Unid	DESJEJUM	6900	R\$ 3,62	R\$ 24.978,00
02	Unid	ALMOÇO	4900	R\$ 9,83	R\$ 48.167,00
03	Unid	LANCHE	5000	R\$ 3,56	R\$ 17.800,00
04	Unid	JANTAR	1250	R\$ 9,83	R\$ 12.287,50

## E) PREVISÃO DE EXTRAS

Item	Unidade	Refeições ou Alimentos	Quantidade Mensal	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Und	Água de coco	150	R\$ 1,11	R\$ 166,50
2	Kg	Banana	20	R\$ 2,35	R\$ 47,00
3	Kg	Biscoitos diversos	10	R\$ 7,50	R\$ 75,00
4	L	Bebida de soja	10	R\$ 3,66	R\$ 36,60
5	L	Bebida de soja light	15	R\$ 5,32	R\$ 79,80
6	L	Caldo de legumes- escaldado	70	R\$ 5,16	R\$ 361,20
7	L	Café preparado	50	R\$ 4,48	R\$ 224,00
8	L	Chá preparado	50	R\$ 2,97	R\$ 148,50
9	L	Coquetel de frutas laxativo	5	R\$ 7,51	R\$ 37,55
10	Kg	Gelatina de fruta	20	R\$ 4,69	R\$ 93,80
11	Kg	Gelatina diet	15	R\$ 7,16	R\$ 107,40
12	Kg	Gelo mineral	60	R\$ 0,75	R\$ 45,00
13	Und	iogurte diet UHT 100g	150	R\$ 1,30	R\$ 195,00
14	Und	iogurte de polpa UHT 100g	200	R\$ 0,49	R\$ 98,00
15	L	Leite desnatado UHT	80	R\$ 2,24	R\$ 179,20
16	Kg	Maçã	15	R\$ 2,81	R\$ 42,15
17	Kg	Manga	5	R\$ 3,70	R\$ 18,50
18	Kg	Mexerica	5	R\$ 1,09	R\$ 5,45
19	Kg	Mamão	5	R\$ 2,35	R\$ 11,75
20	Kg	Melancia	25	R\$ 0,94	R\$ 23,50
21	L	Mingau de leite integral	15	R\$ 5,20	R\$ 78,00
22	L	Mingau deslactosado	30	R\$ 7,51	R\$ 225,30
23	Kg	Ovos preparados diversos (1)	10	R\$ 3,90	R\$ 39,00
24	Kg	Pães diversos com manteiga	30	R\$ 10,87	R\$ 326,10
25	Kg	Queijo tipo mussarela	1	R\$ 10,86	R\$ 10,86
26	Kg	Quitandas	50	R\$ 17,37	R\$ 868,50
27	Kg	Sandwiches	5	R\$ 30,34	R\$ 151,70
28	L	Suco de frutas	100	R\$ 7,16	R\$ 716,00

29	L	Sopa de Legumes	200	R\$ 13,62	R\$ 2.724,00
30	Kg	Semente de Linhaça	5	R\$ 16,86	R\$ 84,30
31	Kg	Farelo de Aveia	5	R\$ 19,90	R\$ 99,50
32	Kg	Carnes em Geral preparada	15	R\$ 27,44	R\$ 411,60
<b>VALOR TOTAL MENSAL</b>			<b>R\$ 269.339,86</b>		
<b>VALOR TOTAL ANUAL</b>			<b>R\$ 3.232.078,32</b>		

Obs (1) Sugerimos alterar a unidade de encomenda do ovo, item 24, de kg, para unidade, à razão de 17 ovos por kg, resultando no preço unitário de R\$ 0,26

Declaramos que os produtos a serem fornecidos (matéria prima) serão de boa qualidade e, nos responsabilizamos em fornecer a qualquer tempo a característica e os dados do fornecedor de tais produtos, sendo de nossa inteira responsabilidade qualquer dano causado aos usuários dos serviços/refeições e possíveis irregularidades em fiscalizações.

Declaramos que nos preços propostos estão inclusas, além do valor do objeto, todas as despesas com mão-de-obra, treinamento, locomoção, equipamentos, aparelhos, bem assim, todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas, fiscais e previdenciários incidentes na execução e entrega objeto da presente Cotação, conforme o caso;

Declaramos que os objetos a serem executados/entregues, serão em conformidade com as condições, especificações e exigências contidas no Edital e seus anexos, e, declaramos ainda, que aceitamos todas as condições e as disposições previstas, estando de acordo com as mesmas;

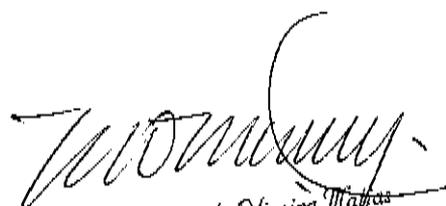
O prazo de validade desta proposta será de 60 (sessenta) dias, a contar da data da abertura do respectivo envelope;

Temos conhecimento de que a empresa vencedora será aquela que apresentar a menor, estando desde já, a mesma intimada para, em até 48 horas após a realização da Cotação, apresentar NOVA PROPOSTA assinada e com os valores atualizados, caso hajam lances.

Sanoli Indústria e Comércio de Alimentação Ltda

Goiânia, 14 de setembro de 2012.

  
**Marco Aurélio Crescente**  
 Diretor Superintendente

  
 Marcelo de Oliveira Moraes  
 Advogado  
 OAB/GO 16.716

