

QUINTO TERMO ADITIVO AO INSTRUMENTO PARTICULAR DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, ASSUNÇÃO DE OBRIGAÇÕES E OUTRAS AVENÇAS, FIRMADO PELAS PARTES EM 28/09/2012.

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 ALIMENTOS LTDA, com sede na Rua 15, Qd. 44, Lt. 01, Jardim Santo Antônio, Goiânia/GO, inscrita no CNPJ/MF MATRIZ sob o nº 33.457.862/0001-05, FILIAL sob o nº 33.457.862/0037-08, FILIAL HGG sob o nº 33.457.862/0039-70, neste ato representada por quem de direito, de agora em diante denominada de **CONTRATADA**.

II – DO ADITAMENTO:

II.I – O presente termo aditivo tem por objetivo a **prorrogação** da vigência do contrato primitivo firmado pelas partes em 28/09/2012 – Contrato nº 100/2012.

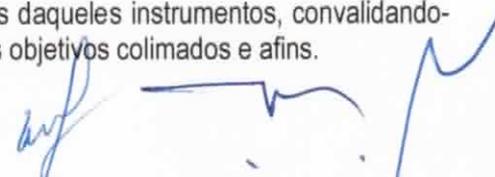
II.II – A prorrogação que se opera justifica-se em razão de que a vigência do Quarto Termo Aditivo firmado pelas partes expira em 22/07/2014, e que o procedimento do Pedido de Cotação Presencial nº 003/2014, visando a realização de nova contratação do objeto foi suspenso *sine die*, conforme motivações contidas na Ata daquele certame, além da demanda ininterrupta do fluxo de comensais durante a vigência contratual, o constante e grande número de pacientes internados e a imprescindibilidade e essencialidade do objeto para a consecução das atividades e o correto abastecimento do nosocômio. Assim, optou a **CONTRATANTE**, prudentemente, pela prorrogação contratual pelo prazo de mais **06 (seis) meses**, comprometendo-se a **CONTRATADA** a executá-lo nos estritos moldes do contrato primitivo, bem como seu primeiro, segundo e terceiro termos aditivos contratuais.

II.III – Avençam as partes que a vigência contratual deste Terceiro Termo Aditivo passará a ser de até **21/01/2015** e que o preço mensal atual estimado de **R\$ 413.962,45 (quatrocentos e treze mil, novecentos e sessenta e dois reais, quarenta e cinco centavos)** deverá ser mantido.

II.IV – O Anexo I/Termo de Referência do contrato primitivo, passa a vigorar na forma constante neste termo aditivo em seu Anexo I.

III – DA RATIFICAÇÃO:

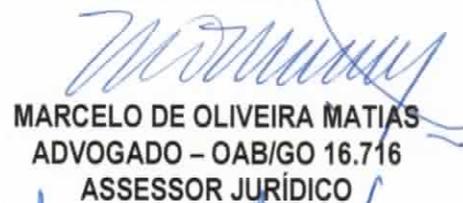
Registre-se para todos os fins de direito, que o aditivo contratual ora introduzido não se traduz em nenhuma novação ao contrato original e seus primeiro, segundo, terceiro e quarto termos aditivos constante dos Autos nº 2012001081, mantendo-se como boas, firmes e valiosas todas as demais cláusulas e condições daqueles instrumentos, convalidando-as em todos os seus termos e dele passando a fazer parte integrante para todos os objetivos colimados e afins.

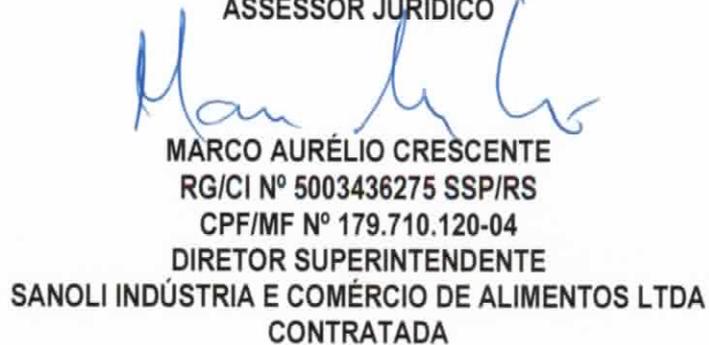


E por estarem, as partes justas e combinadas, firmam o presente Instrumento em 03 (três) vias de igual teor, perante as testemunhas abaixo indicadas que a tudo assistiram e conhecimento tiveram.

Goiânia/GO, ao(s) 22 dias do mês de julho de 2014.


JOSÉ CLÁUDIO ROMERO
COORDENADOR EXECUTIVO


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


MARCO AURÉLIO CRESCENTE
RG/CI Nº 5003436275 SSP/RS
CPF/MF Nº 179.710.120-04
DIRETOR SUPERINTENDENTE
SANOLI INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA
CONTRATADA

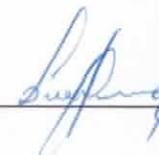
Testemunhas:

1ª _____

Nome: Alexsandro Jorge Lima

RG/CI: 2.916.503.

CPF/MF: 812.159.321-20

2ª  _____

Nome:

RG/CI:

CPF/MF: 000.308.091.23

TERMO DE REFERÊNCIA

Setor Solicitante:
Nutrição

OBJETO

Contratação de Empresa Especializada em Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, com o fornecimento de refeições, 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 e mantido com a mesma qualidade e funcionalidade;

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

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

O controle de refeições servidas será efetivado por tipo de refeição, por meio de mapas diários de: Dietas de pacientes, Refeitório, Distribuição Áreas Fechadas, 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 catraca eletrônica e lista para assinaturas de eventuais liberações, esta será liberada de acordo com os dados enviados pelo Recursos Humanos do IDTECH à nutrição e das chefias responsáveis pelos setores, preenchidos com base nas escalas de trabalho de cada profissional constando os horários e dias da semana trabalhados;

Os Servidores autorizados a receberem refeições sempre deverão apresentar o crachá de identificação nas entradas dos refeitórios, para conferência e assinatura dos mapas diários ou listas de controle de refeições servidas e receber alimentação. Somente será liberada a entrada de pessoa não cadastrada por meio de autorização das Diretorias Geral e Administrativa.

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:

1. **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;
2. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição);
3. 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;
4. 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.
4. Certificado de vistoria do veículo para o transporte de alimentos expedido pela Vigilância Sanitária, conforme a Resolução RDC nº 216/04 da ANVISA;

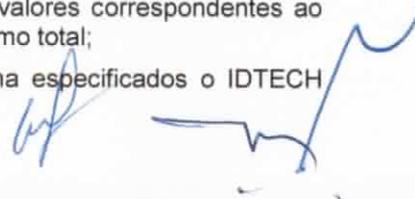
DISPOSIÇÕES GERAIS

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, o prazo de envio da nota fiscal pela Executora do contrato será de **5 dias úteis** após o recebimento. A Nota Fiscal deverá ser atestada pelo Executor do Contrato e a quem mais a autoridade superior do IDTECH delegar;

Deverão constar mensalmente, na Nota Fiscal a compensação dos valores correspondentes ao consumo de água e energia nas proporções de 5% (cinco por cento) do consumo total;

Após apresentação da Nota Fiscal, tendo seguido os trâmites acima especificados o IDTECH



deverá efetuar o pagamento a CONTRATADA em até 10 (dez) dias.

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 reincluído 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
1	Unid	Desjejum	3500
2	Unid	Colação	2500
3	Unid	Almoço	3800
4	Unid	Merenda	3800
5	Unid	Jantar	3500
6	Unid	Ceia	3500
7	Unid	Segunda Ceia	1500

Dietas Líquidas

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal
01	litro	Desjejum	100
02	litro	Colação	150
03	litro	Almoço	400
04	litro	Merenda	100
05	litro	Jantar	400
06	litro	Ceia	100
07	Litro	Segunda ceia	100

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	8000
02	Unid	ALMOÇO	3500
03	Unid	LANCHE	7500
04	Unid	JANTAR	2500
5	Unid	CEIA	2500

e) Previsão de Extras:

Item	Unidade	Refeições ou Alimentos	Quantidade Mensal
1	und	Água de coco 200 ml	250
2	kg	Banana	45
3	kg	Biscoitos diversos	10
4	l	Bebida de soja	10
5	l	Bebida de soja light	15
6	l	Caldo de legumes - escaldado	50
7	l	Café preparado	300
8	l	Chá preparado	50
9	l	Coquetel de frutas laxativo	25
10	kg	Gelatina de fruta	20
11	kg	Gelatina diet	15
12	kg	Gelo mineral	130
13	und	iogurte diet UHT 100 g	150
14	und	iogurte de polpa UHT 100 g	200
15	l	Leite desnatado UHT	80
16	l	Leite integral UHT (pó ou líquido)	30
17	Kg	Maçã	15
18	Kg	Manga	5
19	Kg	Mexerica	5
20	kg	Mamão	5
21	kg	Melancia	25
22	l	Mingau de leite integral	30
23	l	Mingau sem lactose	30
24	kg	Ovos preparados diversos	10
25	kg	Pães diversos com manteiga	30
26	kg	Queijo tipo mussarela	1
27	kg	Quitandas	50
28	und	Sandwiches	100
29	l	Suco de frutas	100
30	l	Sopa de legumes	200

31	kg	Semente de linhaça	5
32	kg	Farelo de aveia	5
33	kg	Carnes em geral preparada	15
34	L	Vitamina	100
35	L	Vitamina sem lactose	20
36	L	Vitamina com Ades	20
37	kg	Vegetais preparados	10
38	kg	Laranja	20
39	Kg	Pera	20
40	Kg	Limão	20
41	kg	Melão	40
42	Kg	Salada de frutas	5
43	kg	Açaí em polpa pasteurizada	40
44	Kg	Massas integrais	30
45	kg	Creme de leite light	40
46	Kg	Margarina Light	40
47	L	Leite sem lactose	100

f) Horários das Refeições

Preparadas e Distribuídas nas Unidades Hospitalares

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

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

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

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

Preparações	Horário de Preparo	Horário / Frequência de distribuição
Fórmulas lácteas	07:00, 13:00, 18:00	3 em 3 horas
Sopinha	10:00 e 16:00	11:30 e 17:00
Papa de frutas	10:00	14:00
Mamadeiras de suco	09:00 e 14:00	10:00 e 15:00
Mamadeiras de chá	07:00, 13:00, 18:00	eventual
Dieta Enteral		Conforme prescrição

Nota: Os horários e observações podem ser alterados conforme CONTRATANTE

Composição das Dietas

DESJEJUM

DIETA	BEBIDA (250ml)	QUITANDA (1u)
NORMAL, Branda, Hipossódica, hipopurínica	Leite semi desnatado	Pão francês/doce c/manteiga
DM, laxativa	Leite semi desnatado	Pão francês integral c/margarina
Hipolipídica	Leite desnatado	Pão francês c/margarina light
Hepatopata, hipoproteica, IRC (sem diálise)	Chá/Suco	Pão francês c/ margarina light
Pastosa, Sem irritantes gástricos, IRCd	Leite semi desnatado	Pão doce c/ margarina
Baixo resíduo, obstipante	ADES light	Pão de batata s/ margarina
Líquida grossa para disfagia	Mingau variado espessado com mucilon de milho (lax) ou arroz (obstipantes, sem irritantes). Para DM: espessar com farelo de aveia 1 copo (300ml)	
Líquida completa	Mingau variado (300ml)	
Líquida baixo resíduo	Vitaminas de fruta com ADES light (Coada 1x) - 300ml	
Líquida restrita	Suco (Coado 2x) + 10g maltodextrina + 10g glutamina - 300ml	

COLAÇÃO

NORMAL, Branda, Hipossódica, DM, baixo resíduo, obstipante, Pastosa Hipolipídica, hipopurínica, hipoproteica, Sem irritantes gástricos	Suco de fruta - 250ml DM, baixo resíduo, obstipante: c/ adoçante Sem IG: frutas NÃO ácidas
IRCd, IRC (sem diálise), hepatopata, Restrição hídrica	APENAS Fruta Fruta hipocalêmica: IRC sem diálise
Laxativa	<u>Coquetel laxativo - 250ml</u>
Líquida grossa para disfagia	Vitamina de 2 frutas + 1 colher de sopa amido de milho
Líquida completa	Vitamina de 2 frutas - 250ml
Líquida baixo resíduo	Suco de fruta + 20g veg B (coado 2x) - 250ml
Líquida restrita	Suco da fruta + veg B (coado 3x) + 10g malto+ 10g glut 250ml

LANCHE

Atenção: dieta com padrão ↓ Kcal receberão ½ porção da quitanda (60g) e bebida

	Bebida (250ml)	Quitanda (120g)
LIVRE, Branda, Hipossódica, IRCd, IRC (sem diálise), hipopurínica, hipoproteica, laxativa, Pastosa, DM, Hipolipídica, hepatopata, Sem irritantes gástricos	Suco DM, obstipante, baixo resíduo: com adoçante Sem IG: frutas NÃO ácidas	Variadas conforme lista de variação de quitandas
Hepatopata com AACR	ATENÇÃO <u>½ envelope de nutriliver diluído em 150ml água e bater com 1 banana</u>	
Líquida grossa para disfagia	Vitamina com 2 frutas + 10g mucilon. Para DM: espessar com farelo de aveia 300ml	
Líquida completa	Vitamina com 2 frutas -300ml	
Líquida baixo resíduo	Vitamina de fruta com ADES light (coada 1x) - 300ml	
Líquida restrita	Suco da fruta + veg B (coado 3x) + 10g malto + 10g glutamina 300ml	

CEIA



[Handwritten signatures]

Atenção: dieta com padrão	Kcal receberão ½ porção da quitanda (60g) e bebida	
	Bebida (250 ml)	Quitanda (120g)
LIVRE, Branda, DM, laxativa Hipossódica, IRCd, hipopurínica, Pastosa, Hipolipídica, Sem irritantes gástricos	Suco ou chá (DM:c/adoçante) iogurte, Vitamina Mingau, canjica, curau	Variadas *obs.: nas demais opções, sem quitanda
IRC (sem diálise), hepatopata hipoproteica	Suco ou chá	Variadas conforme lista de variação de quitandas
Baixo resíduo, obstipante	Suco obstipante, chá ou preparações com ADES c/ adoçante	
Líquida grossa para disfagia	Mingau com leite semi desnatado espessado com mucilon de milho ou mucilon de arroz (obstipantes, sem irritantes) Para DM: espessar com farelo de aveia 300ml	
Líquida completa	Mingau variado (300ml)	
Líquida baixo resíduo	Vitamina de fruta com ADES light (300ml)	
Líquida restrita	Suco (Coado 2x) + 10g maltodextrina + 10g glutamina (300ml)	
2ª CEIA		
DM	Suco de fruta com adoçante e <u>1 medida de mix de fibras</u> 250ml	
Líquida grossa para disfagia	Suco de 2 frutas + <u>1 colher de sopa de amido de milho</u> 300 ml	
Líquida completa	Suco de fruta - 300ml	
Líquida baixo resíduo	Suco de fruta obstipante c/adoçante (coado 1x) - 300ml	
Líquida restrita	Suco de fruta c/adoçante (Coado 2x) - 300ml	

ATENÇÃO:

Restrição hídrica: todos pacientes com restrição deverão receber ½ porção de líquidos (desjejum, lanche e ceia). A colação deverá ser sempre fruta (baixo teor de líquido). O café preto deverá ser servido apenas no desjejum

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

PORCIONAMENTO ALMOÇO E JANTAR (kcal)



DIETA	ARROZ (80g)	FEIJÃO (100g)	CARNE (60g)	GUARNIÇÃO (100g)	SALADA (100g)	SOBREMESA Fruta /doce de fruta	EXTRAS
Livre	1 concha INOX ch	½ concha nº9	½ concha INOX	1 concha INOX cheia	20g vegetal A 80g Vegetal B/C	1 porção	
Branda	Bem cozido 1 concha INOX ch	½ concha nº9	½ concha INOX	1 concha INOX cheia	100g Vegetal tipo B/C cozido	1 porção Fruta macia à francesa	
Pastosa	Papa 1 concha INOX niv	Batido (1 concha INOX)	Moída/desfiada ½ concha INOX	Bem cozida ou purês 1 concha INOX cheia	100g Vegetal tipo B/C cozido	Fruta cremosa, purê ou doce de fruta	
Diabetes	1 concha INOX ch	(½ concha nº9)	½ concha INOX niv	Vegetais B/C 1 concha INOX cheia	Igual livre	Fruta 1 porção ou doce de fruta diet	*Atenção: mandar 10g de linhaça Alm. e Jantar
Laxativa	1 concha INOX ch	½ concha nº9	½ concha INOX niv	Vegetais laxativos 1 concha INOX cheia	20g vegetal A 80g Vegetal B/C	Fruta 1 porção ou doce de fruta	Vegetais e frutas LAXATIVAS
Baixo resíduo e Obstipante	1 concha INOX ch	<u>Apenas o caldo</u> 1 con. nº9 vinco	Peixe/Franco ½ concha INOX	Vegetais obstipantes 1 concha INOX cheia	100g Vegetal tipo B/C cozido	Fruta obstipante 1 porção	Vegetais e frutas OBSTIPANTES
S/ irritantes gástricos	1 concha INOX ch	½ concha nº9	½ concha INOX	1 concha INOX cheia	100g Vegetal tipo B/C cozido	1 porção Fruta não ácida	
Hipossódica e IRCd	SEM SAL 1 concha INOX ch	SEM SAL ½ concha nº9	½ concha INOX	SEM SAL 1 concha INOX cheia	Igual livre Para IRCd: vegetais hipoK	Igual livre	
Hipoproteica	1 concha INOX ch	50 g ½ concha INOX	½ concha INOX	1 concha INOX cheia	Igual livre	Igual livre	
Hipopurínica	1 concha INOX ch	50 g ½ concha INOX	SEM MOLHO ½ concha INOX	1 concha INOX cheia	Igual livre Vegetais hipopurínicos	Igual livre	
IRC (sem diálise)	SEM SAL 1 concha INOX ch	50 g ½ concha INOX	½ concha INOX	Vegetais hipok e SEM SAL 1 concha INOX cheia	Igual livre Vegetais hipok	Fruta hipocalêmica 1 porção	REMOLHO vegetais e feijão
Hepatopatia (hipos e hipolip)	SEM SAL E HIPOLIPIDICO 1 concha INOX ch	SEM SAL E HIPOLIPIDICO 50 g ½ concha INOX	HIPOLIPIDICO ½ concha INOX	SEM SAL E HIPOLIPIDICO 1 concha INOX cheia	Igual livre	Igual livre	
Restrição hídrica	1 concha INOX ch	SÓ GRÃO 1 concha INOX ch	SEM MOLHO ½ concha INOX	1 concha INOX cheia	Igual livre	Igual livre	SEM melancia, abacaxi, laranja, mexerica

*Vegetais obstipantes: cará, mandioca, batata, chuchu, inhame, abobrinha sem casca e miolo, cenoura

*Vegetais laxativos: quiabo, beterraba, berinjela, vagem, jiló, cenoura, abóbora kabutiá, milho, batata doce

*Vegetais hipopurínicos: todos EXCETO, tomate, couve, brócolis

***Vegetais hipercalêmicos:** batata salsa, mandioca, cenoura, milho, almeirão, chicória, cará, couve, beterraba, tomate, brócolis, batata doce, inhame, couve-flor, rabanete, espinafre

* **Vegetais hipocalêmicos:** alface, chuchu, berinjela, vagem, jiló, quiabo, abóbora kabutiá, acelga, abobrinha, mostarda, pimentão, pepino, repolho, agrião, rúcula

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

PORCIONAMENTO ALMOÇO E JANTAR PADRÃO GERAL							
DIETA	ARROZ (200g)	FEIJÃO (100g)	CARNE (120g)	GUARNIÇÃO (100g)	SALADA 100g	SOBREMESA Fruta /doce de fruta	EXTRAS
Livre	1 concha Nº9 cheia	½ concha Nº 9	1 concha INOX niv.	1 concha INOX cheia	20g vegetal A 80g Vegetal B/C	1 porção	
Branda	1 concha Nº9 cheia	½ concha Nº 9	Bem cozida 1 concha INOX niv.	1 concha INOX cheia	Apenas vegetal tipo B/C cozido	1 porção Fruta macia à francesa	
Pastosa	Papa 1 concha Nº9 cheia	Batido ½ concha Nº 9	Desfiada ou moida 1 concha INOX niv.	Bem cozida ou purês 1 concha INOX cheia	Apenas vegetal tipo B/C cozido	Fruta cremosa, purê ou doce de fruta	
DM	1 concha Nº9 cheia	½ concha Nº 9	1 concha INOX niv.	Vegetais B/C 1 concha INOX cheia	Igual a livre	1 porção	*Atenção: mandar 10g de linhaça Alm. e Jantar
Hipossódica e IRC d	SEM SAL 1 concha Nº9 cheia	SEM SAL ½ concha Nº 9	1 concha INOX niv.	SEM SAL 1 concha INOX cheia	Igual livre Para IRCd: vegetais hipoK	Igual livre	
Laxativa	1 concha Nº9 cheia	½ concha Nº 9	1 concha INOX niv.	Vegetais laxativos 1 concha INOX cheia	Igual a livre	Fruta 1 porção ou doce de fruta laxativa	Vegetais laxativos:
Baixo resíduo e obstipante	1 concha Nº9 cheia	Apenas o caldo 1 concha Nº 9 no vinco	frango ou peixe 1 concha INOX niv.	Vegetais obstipantes 1 concha INOX cheia	Apenas vegetal tipo B/C cozido	Fruta obstipante 1 porção	Vegetais e frutas OBSTIPANTES
S/ irritantes gástricos	1 concha Nº9 cheia	½ concha Nº 9	1 concha INOX niv.	SEM SAL 1 concha INOX cheia	Igual livre	1 porção Fruta não ácida	* Para tempero: só ALHO e SAL
Hipopurínica	1 concha Nº9 cheia	50 g ½ concha INOX	60g SEM MOLHO ½ concha INOX	1 concha INOX cheia	Igual livre Vegetais hipopurínicos	Igual livre	
Hipoproteica	1 concha Nº9 cheia	50g ½ concha INOX	60g ½ concha INOX	1 concha INOX cheia	Igual livre	Igual livre	
IRC (sem diálise)	SEM SAL 1 concha Nº9 cheia	SEM SAL 50 g ½ concha INOX	60g ½ concha INOX	Vegetais hipok e SEM SAL 1 concha INOX cheia	Igual livre Vegetais hipok	Fruta hipocalêmica 1 porção	REMOLHO vegetais e feijão
Hepatopatia (HipoS e Hipolip)	SEM SAL E HIPOLIPÍDICO	SEM SAL E HIPOLIPÍDICO	60g HIPOLIPÍDICO ½ concha	SEM SAL E HIPOLIPIDICO 1 concha INOX cheia	Igual livre	Igual livre	

	1 concha Nº9 cheia	50 g ½ concha INOX	INOX				
Restrição hídrica	1 concha Nº9 cheia	<u>SÓ O GRÃO</u> 1 concha INOX ch	<u>SEM MOLHO</u> ½ concha INOX	1 concha INOX cheia	Igual livre	Igual livre	SEM melancia, abacaxi, laranja, mexerica

DIETAS LÍQUIDAS	
Líquida restrita para BARIÁSTRICA até 3º R.A	300mL caldo da sopa obstipante SEM CARNE
Líquida Restrita	300 ml de sopa coado 3 x (batata+ cenoura+chuchu+ arroz ou macarrão de arroz +sal) Variar entre vegetais obstipantes
Líquida Completa	500 ml de sopa batida (3 vegetais diferentes + macarrão + carne/frango + feijão) Sobremesa : 100 ml de purê de fruta
Líquida Grossa	500 ml de sopa batida (3 vegetais diferentes + macarrão + carne/frango + feijão + 10 gramas de farelo de aveia (normal e laxativa) ou 10 gramas de maisena (obstipante) Sobremesa : 100 ml de purê de fruta
Líquida de Baixo Resíduo	500 ml de sopa batida e coada (3 vegetais diferentes sem irritantes + arroz ou macarrão de arroz+ frango) Sobremesa : 100 ml de purê de fruta OBSTIPANTE

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

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.

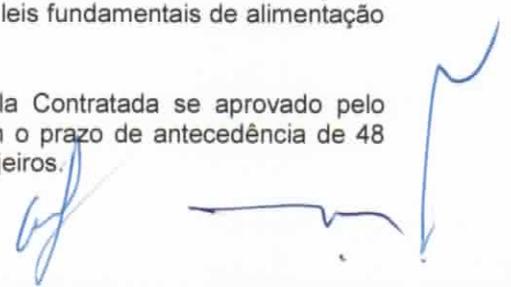
Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

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

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

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

Os cardápios 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.

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

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

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

Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais 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.

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:** 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;

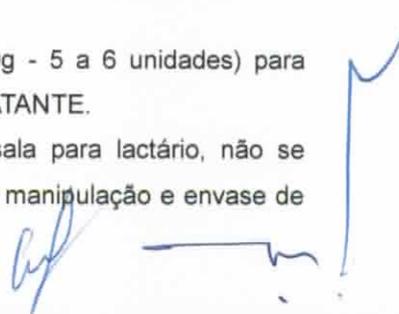
Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);

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, dietas enterais 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 e cozinha geral e dietética, bem como de preparações utilizadas em esquemas individualizados para pacientes. A amostra deve estar corretamente identificada com nome do local, data, horário, produto, se é autoclavado ou não, etc. A quantidade mínima é de 100 ml.

As amostras coletadas deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4°C por 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 às expensas da CONTRATADA. Os laudos devem ser encaminhados ao profissional nutricionista das unidades e entregue cópias à Contratante.

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;

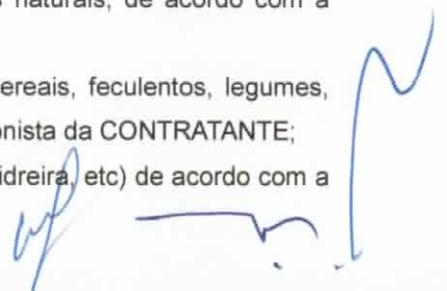
As fórmulas infantis deverão ser reconstituídas, com água filtrada e fervida, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml.

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;

As sopas deverão ser porcionadas e servidas em **sopeiras específicas (ABS)** com tampa e resistente a altas temperaturas

O suco, chá, etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa de capacidade para 300 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, data de nascimento, enfermaria, leito, horário 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;

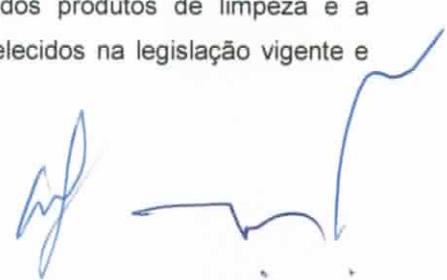
As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passarem por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas devem ser resfriadas até 37oC;

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

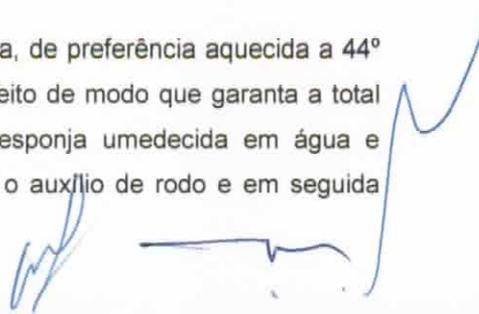


- Assim como em todas as áreas do SND o funcionário que presta serviços na área de lactário, deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, e higiene corporal, incluindo banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos, sendo o funcionário do sexo masculino não poderá fazer uso de barba e bigode;
- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- No caso de uso de luvas e máscaras descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;
- Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;
- 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;
- 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;
- As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofreram. Previamente, deve-se lavar e fazer anti-sepsia das mãos e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade interrompida;
- A luva 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;
- 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:

- 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;

- Para o piso adota-se a utilização de solução clorada a 200 ppm e para as paredes álcool a 70°;
- Nos equipamentos e utensílios retirar os resíduos, lavar em água corrente, morna a 44° C, com detergente neutro, enxaguar até a total remoção. Em relação aos equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Os utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser autoclavados a 110° C por 10 minutos ou fervidos por 15 minutos e desinfetados por processo químico com solução clorada a 200 ppm.
- As bancadas serão lavadas com água e detergente neutro, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool a 70° a cada troca de atividade;
- As embalagens deverão ser higienizadas com álcool a 70° antes de serem abertas;
- As mamadeiras e acessórios, frascos e tampas e copinhos deverão ser higienizados da seguinte forma:

1. Proceder ao enxágüe em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo o resíduo;
2. Em seguida deverão ser emersas, separadamente em solução de detergente neutro e água na temperatura aproximada de 42° C por cerca de 30 minutos;
3. Na sequência, retiradas da imersão, deverão ser escovadas uma a uma;
4. Após o processo anterior, deverão ser enxaguadas em água corrente quente, até a remoção total do detergente;
5. Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
6. 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;
7. É desnecessária a esterilização 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

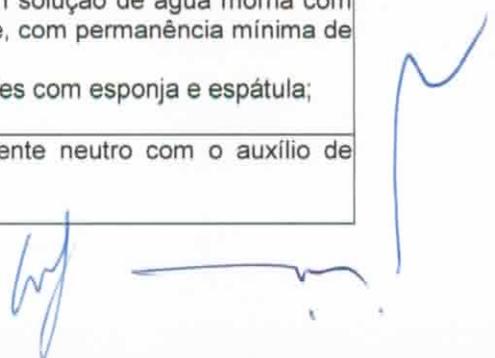
ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Pisos	Diária e sempre Que necessário	Detergente e desinfetante clorado a 200 ppm cloro ativo	<u>Diários</u> Retirada completa dos resíduos com água corrente com o auxílio do esfregão, lava jato e detergente cáustico; Banho com solução de desinfetante clorado.
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	<u>Diários</u> (nas partes próximas às bancadas) Lavagem com detergente neutro com o auxílio de bucha; Enxágüe com água corrente; Banho em solução de desinfetante clorado; Secagem natural;

[Handwritten signatures and marks]

			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	Álcool 70 ° GL	Retirada de resíduos de sujeira com pano umedecido; Desinfecção com álcool 70 ° GL, com o auxílio de pano seco.
Telas 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	Desincrustante e detergente neutro desinfetante clorado	<u>Filtros</u> Imersão das telas em solução de desencrústante 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	Desincrustante	<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 desincrustante, com permanência mínima de 30 minutos; Retirada de incrustações com esponja e espátula; Enxágüe e secagem.
Balcão de apoio, carrinhos de	Diário após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm	Lavagem com detergente neutro com o auxílio de esponja; Enxágüe;



transporte, bancadas		de cloro ativo	Pulverização de solução de desinfetante clorado ou pano embebido com a mesma solução, com permanência mínima de 10 minutos; Enxágue; Secagem natural.
Área de recebimento	Diário no início de cada turno ou quando necessário	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	Utilização de rodo para o recolhimento de lixo; Lavagem com detergente e com o auxílio de esfregão; Enxágue em solução de desinfetante clorado, com permanência mínima de 10 minutos; Secagem.
Balança	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	Limpeza com pano embebido com solução de desinfetante clorado.

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.

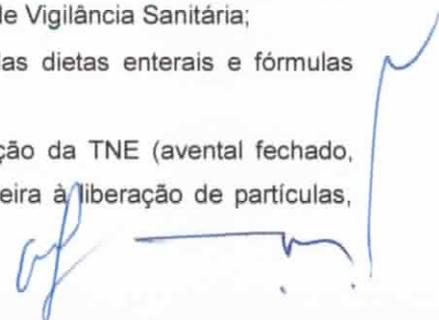
Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a aquisição dos equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento dos serviços de Nutrição Enteral.

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;

- Os funcionários alocados no lactário, envolvidos na manipulação das dietas enterais e fórmulas especiais, deverão ter curso de lactarista;
- Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou touca, máscara), constituindo barreira à liberação de partículas,



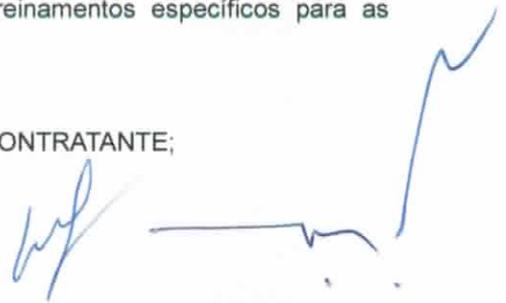
garantindo proteção ao produto;

- 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;
- Garantir qualidade das preparações durante a conservação e a distribuição da NE;
- 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 às expensas da CONTRATADA.
- Inspeccionar visualmente, após a manipulação, a NE de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- A NE deve ser rotulada com identificação clara do nome do paciente, data de nascimento, leito, enfermaria, composição, horário, volume e demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento;
- A NE industrializada deve ser administrada imediatamente após a sua manipulação;
- Deverá ser observada e suprida a necessidade de ministrar água como ação complementar à administração da NE, nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE;
- 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;
- 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.

- Os nutrientes e os insumos necessários para operacionalização para a nutrição enteral serão adquiridos pela CONTRATANTE e distribuídos/entregues à CONTRATADA em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.
- Todos os materiais descartáveis (máscara, touca, pro-pé, avental, luvas e outros) e materiais de limpeza (detergentes, álcool, "cross hatch", desinfetante clorado e outros) necessários, serão fornecidos pela CONTRATADA.
- A CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas, envolvendo preparação/manipulação, acondicionamento, transporte e distribuição das dietas especializadas.
- A CONTRATADA deve utilizar profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.
- Com base nas diretrizes estabelecidas, a CONTRATADA deverá:
 - Coletar as prescrições médicas em horários estipulados pela CONTRATANTE;



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

PER CAPITA E FREQUÊNCIAS

Desjejum e Segunda Ceia

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
<i>Leite de vaca e chá</i>	250 ml	diário
Achocolatado e achocolatado diet	20 g	diário
Café torrado e moído	50 ml	diário
Pão francês e pão francês integral e opção sem glúten	50 g	diário
Manteiga	10 g	diário
Fruta	und	diário

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

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

Colação

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

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

Lanche da tarde

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Suco natural de frutas diluição 30%	250 ml	diário
Café torrado e moído	50 ml	diário

Sanduíche natural	und	4 x no mês
Bolo especiais	140 g	4 x no mês
Pão de queijo	120 g	4 x no mês
Biscoito de queijo	120 g	4 x no mês
Roscas	140 g	2 x no mês
Esfirra de frango	140 g	2 x no mês
Esfirra de carne	140 g	2 x no mês
Enroladinho de queijo	130 g	3 x no mês
Pão pizza	120 g	2 x no mês
Torta Salgada	140 g	3 x no mês
Empada	140g	3x no mês
Saltenha	140 g	3x no mês
Quibe	130 g	1x no mês
Fruta	und	diário

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

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

Ceia

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Suco natural de frutas diluição 30%	250 ml	8 x mês
Chá de ervas	250 ml	10 x mês
Torrada com queijo	50 g	4x mês
Arroz doce	200 g	2x mês
Rosca	120 g	4x mês
Canjica	200 g	2x mês
Bolo especial	140 g	4 x mês
Pão de queijo	120 g	3 x no mês
Biscoito de queijo	120 g	3 x no mês
Mingau	200 g	2x mês
Vitamina + biscoito (tipo clube social 26 g)	und	4 x mês
Iogurte + biscoito (tipo clube social 26 g)	und	4 x mês

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

Almoço e Jantar

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Arroz	200 g	2 x dia
Feijão	100 g	2 x dia
Sopa (500 ml) + Torrada (50 g) + gelatina (100 g)	und	2 x por semana no jantar
Suco natural de frutas diluição 30%	300 ml	2 x dia (somente refeitório)

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

Prato Principal

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Carne Bovina / Grelhados e bifes	150 g	3 x na semana

Bife à rolê, assados, picados.	150 g	3 x na semana
Moída	150 g	2 x na semana
<u>Carne Suína / Pernil</u>	180 g	2 x no mês
Bisteca	250 g	1 x no mês
<u>Aves / Filé de peito</u>	150 g	3 x na semana
Coxa e Sobrecoxa	250 g	3 x na semana
Peixes		
Filé de Tilápia	150 g	1 x na semana

Guarnição

Gênero/Produto Alimentício	Consumo per capita	Frequência de utilização
Polenta	100 g	2 x mês
Pirão	100 g	2 x mês
Farofa enriquecida	40 g	4 x mês
Massa seca	90 g	8 x mês
Massa para lasanha	90 g	2 x mês
Folhas cozidas	130 g	12 x mês
Vegetais B e C cozidos ou assados	150 g	20 x mês
Purês e cremes	150 g	6 x mês

Saladas

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

Sobremesas

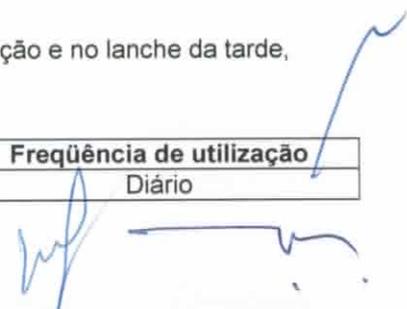
(Servida diariamente no almoço e jantar)

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

Sucos

(Deverá ser fornecido diariamente no almoço e jantar do refeitório, na colação e no lanche da tarde, podendo ser alterado de acordo com o cardápio)

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



diluição 30%

Nota: Os per capita das dietas especiais poderão ser contratados conforme solicitação da CONTRATANTE

COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS:

Carnes

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

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

Saladas

Legumes/leguminosas

Abobrinha
Batata
Brócolis
Berinjela
Beterraba
Couve-flor
Couve Manteiga
Cenoura
Chuchu
Rabanete
Alface
Agrião

Rúcula

Acelga
Ervilha
Feijão branco
Feijão fradinho
Inhame
Milho verde
Pepino
Pimentão
Tomate
Vagem
Leguminosas (grão de bico, lentilha, feijão branco)

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



Guarnição

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

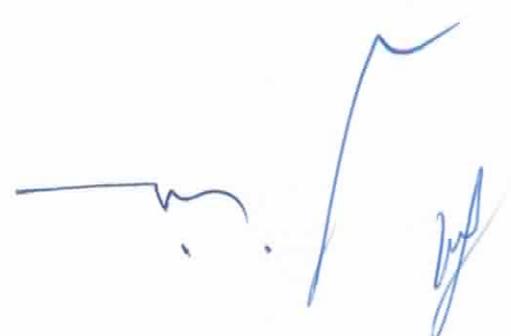
Espinafre ao alho e óleo
Farofa de cenouras/passas
Mandioca frita, assada , cozida
Panachê de legumes
Polenta
Purê de batatas
Purê de batata c/abóbora madura
Purê de batata c/cenoura
Spaguetti com orégano
Talharine ao alho e óleo
Nhoque ao sugo
Capeletti ao sugo
Ravioli ao sugo
Caneloni ao molho branco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

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

Sobremesas

Creme de Abacate
Uva
Mexerica
Abacaxi
Pera
Maçã
Banana prata ou maçã
Laranja

Goiaba em calda
Mamão
Melancia
Tangerina
Salada de frutas
Pêssego em calda
Abacaxi em calda
Mamão em calda



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

Apresentação das refeições

- Açúcar, adoçante 100% sucralose, sal, azeite extra virgem e vinagre deverão ser apresentados em sachês individuais;
- Chás digestivos deverão estar disponíveis no refeitório no almoço e jantar;
- No desjejum deverá ter a opção de chá em sachês individuais para o refeitório;
- Serão servidos dois tipos de pães no desjejum o francês e o francês integral;
- A manteiga do desjejum deverá ser porcionada em recipientes de cerâmica individuais;
- Temperos verdes (salsinha ,manjericão e cebolinha), gergelim, linhaça e limão deverão estar disponíveis no almoço e jantar ;
- As sobremesas deverão ser entregues em recipientes de cerâmica;
- Os guardanapos e temperos deverão ser colocados sobre as mesas;
- Os forros de mesa deverão ser trocados no almoço e jantar, por modelos diferentes;
- Sobre os forros deverão estar jogo americano, trocados a cada refeição ;
- A uniformização dos funcionários deverá ser fornecida em dois modelos;
- Para distribuição das refeições deverá ter um funcionário devidamente uniformizado e para a limpeza do refeitório deverá ter duas copeiras durante todo o horário da refeição;
- As refeições do desjejum, lanche e ceia deverão ser entregues em bandejas individuais aos pacientes

OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

- Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;
- 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, em até 5 dias úteis, o fechamento da fatura para elaboração de nota fiscal da Contratada;
- 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, que deverão ser mantidos em sua integridade pela Contratada

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:

- Encaminhar à CONTRATANTE o mapa de frequência dos funcionários com as respectivas assinaturas:

- 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;

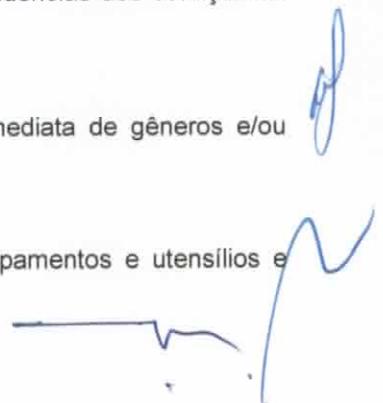
- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente (CVS-6/99, de 10/03/99 e CVS 18/08, de 09/09/08);

- 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;

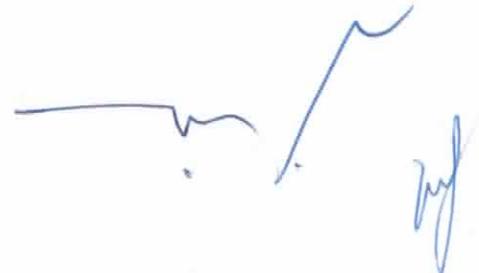
- A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

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.

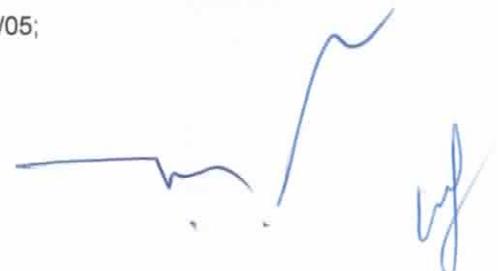
- Garantir que as dependências vinculadas a execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados, a fim de que seja garantido 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;
- 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 e encaminhar a frequência diariamente à Contratante;
- Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários 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° 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;
- As capacitações devem ter supervisão das nutricionistas clínicas e serem realizadas a todos funcionários admitidos e quando houver qualquer mudança na padronização das refeições e/ou quando solicitado;
- Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho 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

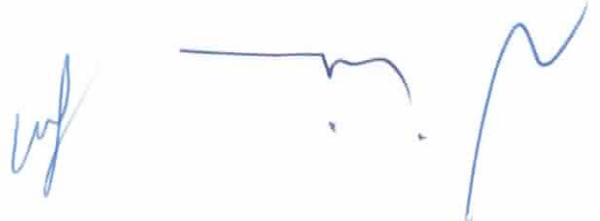
- Elaborar trimestralmente, completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os a apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;



- Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;
- Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
- Apresentar por escrito e com justificativas, com no mínimo um dia de antecedência, alteração de cardápio já aprovado e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;
- Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 24 horas antes do preparo.

Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque

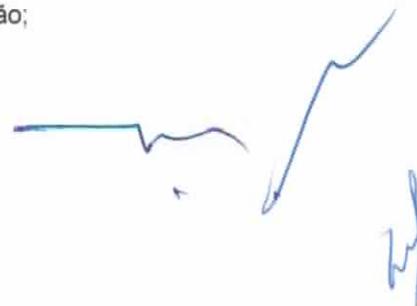
- Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários a execução dos serviços;
- 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;



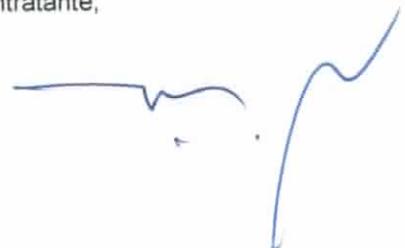
- Os gêneros alimentícios que não atenderem ao padrão de qualidade estabelecido poderão ser substituídos a qualquer momento;
- Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;
- 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

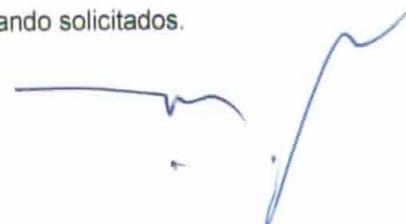
- Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Portaria CVS-6/99 ;
- Manter os alimentos 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 e esquemas individualizados, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme CVS 06/99;
- Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;



- Encaminhar 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 entrada e saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados;
- Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes, 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;
- Para elaboração das refeições, utilizar sempre fichas técnicas que devem estar atualizadas e devendo ser entregues à Contratante quando solicitadas;
- 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 Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos";
- Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;
- Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim;
- Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- Proceder 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, álcool em gel, 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.

Indicadores de gerenciamento e avaliação de resultado assistencial

- Deverão ser realizados testes de aceitabilidade (pacientes e refeitório) semanalmente e quando solicitados; avaliação pelo método de resto ingestão de todas as dietas ofertadas, quinzenalmente.

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:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte
- Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- A integridade e a higiene da embalagem;
- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- 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;
- A correta identificação do produto do rótulo: nome, composição do produto e lote: número de registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

- A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo. Deve ser observado o horário de recebimento de mercadorias estabelecido pela CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

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:

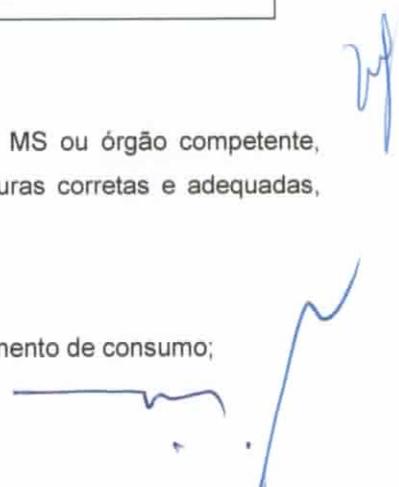
Hortifrutigranjeiros pré-processados e congelados	- 18° C com tolerância até - 15° C
Hortifrutigranjeiros pré-processados e resfriados	Até 10° C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados " in natura"	Temperatura ambiente

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	Fresco e arejado
---------------------	------------------

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.

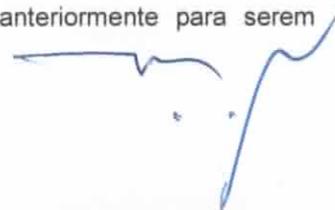
Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

Armazenamento de Produtos alimentícios, materiais e outros

- Não manter caixas de madeira e papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do SND (Serviço de Nutrição e Dietética);



- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso e da parede;
- Dispor alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc;
- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro, no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
- Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz para proporcionar uma boa ventilação;
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- Os sacos plásticos apropriados ou papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais ser reaproveitados;
- 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.
- 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).
- Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- É proibido re-congelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem



manipulados;

- Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para pescados;
- Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C), desde que devidamente etiquetados;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

Pré-preparo e preparo dos alimentos

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperatura de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança;
- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem 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;
- 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;
- 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;
- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;

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

Higienização dos alimentos

- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou mãos protegidas com luvas descartáveis;
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 5 minutos);
- Utilizar água potável;
- Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- Os alimentos que sobram nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme 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

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

Cereais e Leguminosas

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



Higiene Pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- Fazer a barba diariamente;
- Não aplicar maquiagem em excesso;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- Manter a higiene adequada das mãos;
- Os 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;
- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular, trocar de função ou atividade, e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos e trocá-las no máximo a cada trinta minutos;
- Não usar joias, bijuterias, relógios e outros adereços.

Higienização das Instalações

- A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, copas, refeitório, equipamentos e utensílios;
- 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;
- O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas, pias e demais equipamentos em aço inox.

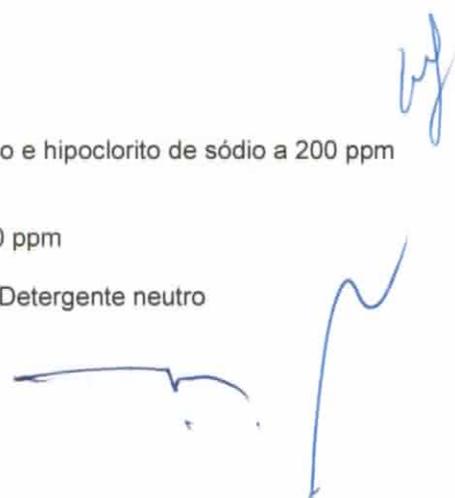
O quadro apresentado a seguir exemplifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização do Serviço de Nutrição e Dietética:

Local, frequência 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 70°
- Tubulações externas –Bimestral -Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
- Caixa de gordura -Mensal ou conforme a natureza das atividades Esgotamento, desengordurante próprio
- Tubulações internas –Semestral -Desenxaguante e desincrustante
- Sanitários e vestiários -Diariamente e conforme a necessidade Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

Higienização dos Equipamentos e Utensílios

- Todos os equipamentos, utensílios, e materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;
- As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante álcool a 70°;
- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;
- As painéis, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira;
- Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverão ser utilizados detergentes neutros e após enxágue, pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70°;
- Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda sua extensão ou superfície;
- Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;
- Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário;
- Utilizar pano de limpeza de boa qualidade, como do sistema "cross hatch", devendo ser desprezado após utilização.

O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização do Serviço de Nutrição e Dietética:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70°GL

[Handwritten signature and scribbles]

Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70°GL
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após uso	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 desincrustante
Exaustão (colméias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado
Depósito de lixo	Diário, início de cada turno	Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm

Porcionamento / Acondicionamento / Distribuição

Do Porcionamento:

- O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo, exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- A distribuição de refeições a pacientes deverá ser em bandejas térmicas compactas, com 5 divisórias, e sopeiras térmicas em ABS, em material atóxico e inodoro, com refil e tampa e os talheres de inox, salvo para os pacientes/acompanhantes em isolamento e quando a Contratante requisitar;

- Fornecer, quando solicitado, o material descartável 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, recipiente em cerâmica/porcelana específico para frutas à francesa e doces à base de frutas, vedadas com filme plástico, marmitas de isopor (MO 100) com no mínimo 3 divisórias e capacidade para 1l/kg, marmitas de isopor (MO 70) com capacidade de 500 ml para sopas, mingau e etc., talheres descartáveis de material resistente e de acordo com a refeição. Vedada a reutilização de qualquer material descartável.
- 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 com, pães e frutas 15x30 cm. Frutas em pratos de cerâmica vedadas com filme plástico e com talheres apropriados.
- Porcionar uniformemente as refeições (com utensílios com gramatura padrão), de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando utensílios apropriados para cada tipo de preparação;
- Águas, sucos, café, leite e chás deverão ser entregues em garrafas (em cores diferenciadas térmicas) individuais. O modelo das garrafas deverão ser previamente aprovados pela CONTRATANTE.
- Todas as refeições deverão ser entregues em bandejas individuais. ABS para as grandes refeições e pratos de cerâmica para as demais refeições.

Do Acondicionamento:

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

Condições básicas para o acondicionamento das dietas:

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

PROPOSTA DE QUADRO FUNCIONAL

<u>PROFISSIONAIS</u>	<u>QUADRO SOLICITADO</u>	<u>CARGA HORÁRIA</u>
GERÊNCIA	1	8h (diária)
NUTRICIONISTA	4	8H (diária)
TÉCNICA EM NUTRIÇÃO	8 (CLÍNICAS) 2 (UTI) 4 (NOTURNO)	6:30 – 18:30 H 6:30 – 18:30 h 18:30 – 06:30 h
FATURISTA	1	8H (diária)
CHEFE DE COZINHA (GASTRONOMO - GRADUADO)	1	DIÁRIO – 08 às 17 h
COZINHEIRA DIETÉTICA	2	12/36 h

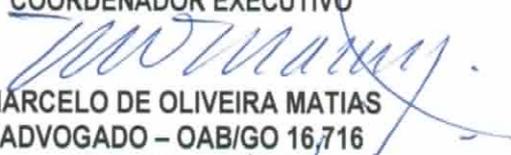
[Handwritten signature and scribbles]

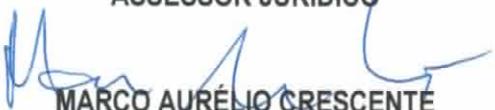
COZINHEIRA GERAL	2	12/36 h
AUXILIAR DE COZINHA DIETÉTICA	4	12/36 h
	1	Diária
AUXILIAR DE COZINHA GERAL	4	12/36 h
	1	Diária
AUXILIAR OPERACIONAL	10	12/36 h
OPERACIONAL P/ AS COPAS	4	12/36 h
COPEIRA PACIENTES	24 (Clínicas)	12/36 h
	2 (auxiliar lactarista)	12/36 h
COPEIRA REFEITÓRIO	4	12/36 h (Matutino)
	1	Diária
	2	12/36 h (Noturno)
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	2	12/36 h
ALMOXARIFADO	1	8H (diária)
CONFEITEIRA (curso técnico)	2	12/36 h
LACTARISTA (curso técnico)	4	12/36 h
TOTAL GERAL	91	

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

Goiânia, 22 de julho de 2014.


OSÉ CLÁUDIO ROMERO
COORDENADOR EXECUTIVO


MÁRCLO DE OLIVEIRA MATIAS
ADVOGADO – OAB/GO 16.716
ASSESSOR JURÍDICO


MARCO AURÉLIO CRESCENTE
RG/CI Nº 5003436275 SSP/RS
CPF/MF Nº 179.710.120-04
DIRETOR SUPERINTENDENTE
SANOLI INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA
CONTRATADA

Testemunhas:

1ª _____

Nome: Alexandro Jorge Lima

CPF/MF: 812.159.321-20

2ª  _____

Nome:

CPF/MF: 000.308.091-93