

PRIMEIRO TERMO ADITIVO Nº 175/2020 AO CONTRATO ORIGINAL Nº 165/2019.

PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO INSTRUMENTO PARTICULAR DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, ASSUNÇÃO DE OBRIGAÇÕES E OUTRAS AVENÇAS, FIRMADO PELAS PARTES EM 17/05/2019.

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 (Matriz), CNPJ/MF sob o nº 07.966.540/0004-16 (Filial), 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**.

MAIS SABOR GESTAO EM ALIMENTAÇÃO LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.160.100/0001-73 (Matriz) e CNPJ/MF nº 03.160.100/0007-69 (Filial), com sede na Rua Adolfo Donato da Silva, s/n, Bairro Praia Corrida, Cep 88.103-450, Município de São José, Estado de Santa Catarina, neste ato representada pelo seu sócio administrador, Sr. Lucas Panisson, brasileiro, portador do RG/CI nº. 3887350 SSP/SC, inscrito no CPF/MF de nº 007.500.849-10 de agora em diante denominada de **CONTRATADA**.

II – DAS ALTERAÇÕES:

II.I – O presente termo aditivo tem por objetivo a prorrogação, pelo período de 12 (doze) meses, ao contrato primitivo firmado pelas partes em 17/05/2019 – Contrato nº 165/2019, que versa sobre a contratação de empresa para a prestação de serviços de alimentação e nutrição, com o fornecimento de refeições, com o objetivo de atender as necessidades do Hospital Estadual Geral de Goiânia Dr. Alberto Rassi – HGG, decorrentes do Processo nº 201100010013921 - Contrato de Gestão nº 24/2012, e demais obrigações constantes do Item 01 da Cláusula II (DO OBJETO) do Instrumento Contratual primitivo firmado pelas partes nos autos 2019001437.

II.II – Avençam as partes que o quantitativo estimado e o preço/valor pactuado e declinado no **Parágrafo único**, do **Item 01**, da **Cláusula II** do Contrato de Prestação de Serviços, sofrerá decréscimo de valor, ou seja, o valor global, total e estimado anual passará de R\$ 7.440.000,00 (sete milhões e quatrocentos e quarenta mil reais) para R\$ **5.968.944,00** (cinco milhões, novecentos e sessenta e oito mil e noventa e quatro reais), cujos preços e quantitativos pormenorizados, seguem em anexo.

II.III – O presente termo aditivo terá vigência por um período de 12 (doze) meses, iniciando-se em 17/05/2020 e findando-se em 16/05/2021.

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 constante dos Autos nº 2019001437, mantendo-se como boas, firmes e valiosas todas as demais cláusulas e condições daquele instrumento, 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 02 (duas) vias de igual teor, perante as testemunhas abaixo indicadas que a tudo assistiram e conhecimento tiveram.

Goiânia/GO, aos 15 dias do mês de maio de 2020.

INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E HUMANO – IDTECH

JOSÉ CLÁUDIO PEREIRA CALDAS ROMERO

CONTRATANTE

MARCELO DE OLIVEIRA MATIAS

ADVOGADO – OAB/GO 16.716

ASSESSOR JURÍDICO - IDTECH

MAIS SABOR GESTÃO DE ALIMENTOS LTDA

LUCAS PANISSON

CONTRATADA

Testemunhas:

Imaged C. Moreira

Nome:

CPF/MF: 033.504.481-60

Leonel C. Ferreira

Nome:

CPF/MF: 000.308.091-93

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO Nº 175/2020 AO CONTRATO ORIGINAL Nº 165/2019.

OBJETO: O objeto deste contrato trata-se de Empresa Especializada em Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, com o fornecimento de refeições, serviços e insumos necessários para a elaboração, preparo, distribuição e recolhimento de refeições, englobando serviços técnicos operacionais e administrativos bem como apoio a nutrição clínica e dietoterápica, para comensais saudáveis e enfermos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, compreendendo toda operacionalização necessária, visando atender as necessidades do Hospital Alberto Rassi – HGG e do funcionamento da cozinha experimental do CEAD – Centro Estadual de Atenção ao Diabetes, 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, com cobertura da nutricionista da contratada até as 24:00 horas.

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

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

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

O faturamento será realizado pela faturista da contratante e o faturista da contratada. Em caso de dúvidas, na falta de comprovação do fornecimento de refeições, em documento a ser definido internamente pelo contratante, a mesma não será considerada para custeio.

Toda refeição distribuída para servidores será controlada por meio de catraca eletrônica e, como plano de contingência, lista para assinaturas de eventuais liberações ou autorização de refeições devidamente assinadas. Esta será liberada de acordo com os dados enviados pelo Recursos Humanos do Hospital Estadual Alberto Rassi- HGG à nutrição e das chefias responsáveis pelos setores, preenchidos com base nas regras da Instituição.

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

REQUISITOS TÉCNICOS

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

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

11. Apresentar a Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutricionista da Pessoa Jurídica com os dados do(s) responsável(eis) técnico(os), expedido(s) pelo Conselho Regional de Nutrição.

12. Deverá apresentar o Atestado de Responsabilidade Técnica expedido pelo Conselho Regional de Nutrição.

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

1.2. Declaração de capacidade técnica de serviço desenvolvido em hospital de grande porte (no mínimo 40.000 mil refeições/ mês) que tenha cozinha dietética.

1.3. Vistoria técnica na empresa a ser contratada, realizada pela equipe de nutrição do Hospital Estadual Alberto Rassi- HGG

– 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, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

devidamente adequados à execução do serviço contratado, nos termos da legislação vigente. Manual de Boas praticas de Dietas especiais (UDE) e o documento de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC – com os respectivos fluxogramas, conforme descrito neste termo – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

- Certificado de vistoria do veículo para o transporte de alimentos expedido pela Vigilância Sanitária, conforme a Resolução RDC nº 216/04 da ANVISA, caso a empresa apresente um carro para tal fim, tão logo assumo o serviço, caso não, se encarregar de apresentar o CVV de todos os fornecedores que fornecerem serviço para a contratada e que demandem carros específicos, segundo normatização da vigilância sanitária, bem como toda documentação legal para funcionamento, exigida pela CONTRATANTE.

DISPOSIÇÕES GERAIS

As proponentes deverão realizar vistoria prévia no Serviço de Nutrição e Dietética do HGG, para facilitar a composição do custo, para examinar as áreas, equipamentos e mobiliários em geral, avaliação dos serviços a serem executados, bem como esclarecimentos adicionais, tomando ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes. Caso opte por não realiza-la, será de sua interia responsabilidade e também não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

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 **10 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;

Referente ao resultado da análise microbiológica que for realizada, será utilizado mensalmente para elaboração do indicador de qualidade, cuja meta é 100 %. Se caso o resultado deste indicador não alcançar a meta estabelecida, será deduzido da fatura total referente ao quantitativo de refeições servidas, um valor de 5 %.

A quantidade de refeições expostas na fatura mensal é passível de glosas tendo em vista a avaliação apresentada na Ficha de qualificação da Prestação de Serviço Terceirizado de Nutrição e Alimentação também pelo resultado da análise microbiológica podendo haver um desconto do valor total de até 10 % onde 5 % destes correspondem a análise microbiológica e outros 5 % proporcionais na referida avaliação da Tabela de prestação de serviço (anexo 1), sem prejuízo da aplicação das demais penalidades previstas neste contrato.

Deverão constar mensalmente, na Nota Fiscal as glosas referentes consumo de água e energia nas proporções de 5% (cinco por cento) do consumo total e o valor referente ao lixo produzido pela contratada, conforme legislação municipal local.

Caso o colaborador não seja substituído, será glosado o valor referente a um dia de trabalho do colaborador faltante.



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

Os colaboradores da terceirizada só poderão assumir o serviço na unidade hospitalar, se estiverem dentro das regras estabelecidas pelo SESMT do hospital, dentre elas: a apresentação da ordem de serviço- NR- 1, ASO dos colaboradores, ficha de registro perante a empresa e cartão de vacinação completo (Hepatite B, Difteria e tétano(DT) e febre amarela) – Nr 32, ou justificativa comprovada, dentre outros que se fizerem necessários segundo a legislação, como também, zelar pela apresentação até o dia 5 / dia útil de cada mês, da documentação dos colaboradores novatos com as devidas escalas atualizadas,

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 rescindido 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.

1. DOS QUANTITATIVOS/REFEIÇÕES/HORÁRIOS

QUANTITATIVOS MENSAIS ESTIMADOS

ESTIMATIVA mensal de cada tipo de refeição:

a) Alimentação para pacientes adultos e crianças

Dietas Gerais e Especiais, dieta hiperproteica/ hipercalorica, hipoproteica/ hipocalorica.

Dietas Gerais e Especiais, dietas hiperprotéica/hipercalorica, hipoprotéica/hipocalorica.							
Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL	
1	Unid	Desjejum	3415	R\$ 6,00	R\$ 20.490,00	R\$ 245.880,00	
2	Unid	Colação	1248	R\$ 3,65	R\$ 4.555,20	R\$ 54.662,40	
3	Unid	Almoço	3610	R\$ 16,33	R\$ 58.951,30	R\$ 707.415,60	
4	Unid	Merenda	3534	R\$ 6,35	R\$ 22.440,90	R\$ 269.290,80	
5	Unid	Jantar	3729	R\$ 16,33	R\$ 60.894,57	R\$ 730.734,84	
6	Unid	Ceia	3519	R\$ 5,25	R\$ 18.474,75	R\$ 221.697,00	
7	Unid	Segunda Ceia	1080	R\$ 5,25	R\$ 5.670,00	R\$ 68.040,00	
TOTAL					R\$ 191.476,72	R\$ 2.297.720,64	

Dietas Líquidas em geral e Líquidas Pastosas

Dietas líquidas em geral e líquidas pastosas - Porção de 400 ML						
Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
1	Unid	Desjejum	-	R\$ 3,96	R\$ -	R\$ -
2	Unid	Colação	-	R\$ 4,54	R\$ -	R\$ -
3	Unid	Almoço	-	R\$ 8,49	R\$ -	R\$ -
4	Unid	Merenda	-	R\$ 4,54	R\$ -	R\$ -
5	Unid	Jantar	-	R\$ 8,49	R\$ -	R\$ -
6	Unid	Ceia	-	R\$ 4,54	R\$ -	R\$ -
7	Unid	Segunda Ceia	-	R\$ 3,32	R\$ -	R\$ -
TOTAL					R\$ 0,00	R\$ 0,00

b) Refeições para Acompanhantes legalmente instituídos

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
1	Unid	DESJEJUM	1800	R\$ 6,00	R\$ 10.800,00	R\$ 129.600,00
3	Unid	ALMOÇO	3500	R\$ 15,00	R\$ 52.500,00	R\$ 630.000,00
4	Unid	MERENDA (*)	101	R\$ 6,00	R\$ 606,00	R\$ 7.272,00
5	Unid	JANTAR	3500	R\$ 15,00	R\$ 52.500,00	R\$ 630.000,00
TOTAL					R\$ 116.406,00	R\$ 1.396.872,00

Obs: (*) Apenas para mães que amamentam

c) Refeições Para Funcionários:

Item	Unidade	Refeições	Quantidade Mensal	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
1	Unid	DESJEJUM	6888	R\$ 6,00	R\$ 41.328,00	R\$ 495.936,00
2	Unid	ALMOÇO	4373	R\$ 16,33	R\$ 71.411,09	R\$ 856.933,08
3	Unid	LANCHE	8860	R\$ 6,00	R\$ 53.160,00	R\$ 637.920,00
4	Unid	JANTAR	843	R\$ 16,33	R\$ 13.766,19	R\$ 165.194,28
5	Unid	CEIA	1644	R\$ 6,00	R\$ 9.864,00	R\$ 118.368,00
TOTAL					R\$ 189.529,28	R\$ 2.274.351,36

d) Previsão de Extras Estimado:

Item	Unidade	Refeições ou Alimentos	VALOR UNITÁRIO
1	UND	Água de coco 200 ml	R\$ 6,00
2	KG	Banana	R\$ 15,00
3	KG	Biscoitos diversos	R\$ 22,00
4	L	Bebida de soja	R\$ 20,00
5	L	Bebida de soja light	R\$ 23,00
6	L	Caldo de legumes - escaldado	R\$ 25,20
7	L	Café preparado	R\$ 7,80
8	L	Chá preparado	R\$ 6,80
9	L	Coquetel de frutas laxativo	R\$ 25,00
10	KG	Gelatina de fruta	R\$ 22,00
11	KG	Gelatina diet	R\$ 22,00
12	KG	Gelo mineral	R\$ 7,50
13	UND	logurte diet UHT 100 g	R\$ 6,50
14	UND	logurte de polpa UHT 100 g	R\$ 6,50
15	L	Leite desnatado UHT	R\$ 7,50
16	L	Leite integral UHT(pó ou líquido)	R\$ 7,20
17	KG	Maçã	R\$ 9,00
18	KG	Manga	R\$ 15,00
19	KG	Mexerica	R\$ 15,00
20	KG	Mamão	R\$ 15,00
21	KG	Melancia	R\$ 8,20
22	L	Mingau de leite integral	R\$ 32,00
23	L	Mingau sem lactose	R\$ 32,00
24	KG	Ovos preparados diversos	R\$ 22,50
25	KG	Pães diversos com manteiga	R\$ 55,00
26	KG	Queijo tipo mussarela	R\$ 39,90
27	KG	Quitandas	R\$ 45,00

28	UND	Sandwiches	R\$ 12,00
29	L	Suco de frutas	R\$ 25,00
30	L	Sopa de legumes	R\$ 32,00
31	KG	Semente de linhaça	R\$ 49,90
32	KG	Farelo de aveia	R\$ 35,00
33	KG	Carnes em geral preparada	R\$ 45,00
34	L	Vitamina	R\$ 35,00
35	L	Vitamina sem lactose	R\$ 45,00
36	L	Vitamina com Ades	R\$ 45,00
37	KG	Vegetais preparados	R\$ 25,00
38	KG	Laranja	R\$ 8,00
39	KG	Pera	R\$ 19,80
40	KG	Limão	R\$ 12,00
41	KG	Melão	R\$ 12,00
42	KG	Salada de frutas	R\$ 39,00
43	KG	Açaí em polpa pasteurizada	R\$ 45,00
44	KG	Abacaxi	R\$ 22,00
45	KG	Achocolatado	R\$ 29,90
46	KG	Ricota	R\$ 45,00
47	KG	Fórmula infantil	R\$ 82,00
48	L	Leite deslactosado	R\$ 9,00
49	KG	Feijão Preparado	R\$ 18,00
50	KG	Arroz preparado	R\$ 17,00
51	KG	Farinha Lactea	R\$ 56,00
52	KG	Neston	R\$ 56,00
53	KG	Mucilon de Arroz	R\$ 56,00
54	KG	Polvilho	R\$ 16,22
55	KG	Queijo branco	R\$ 56,00
56	KG	Farinha de mandioca	R\$ 9,20
57	KG	Maisena	R\$ 9,80
58	KG	Fubá	R\$ 9,80
59	KG	Coalhada	R\$ 50,00
60	KG	Mel	R\$ 39,50
61	KG	Massas integrais	R\$ 19,20
62	KG	Creme de leite light	R\$ 28,20
63	KG	Margarina Light	R\$ 28,20
64	KG	Doce em Pasta	R\$ 25,20

9
[Handwritten signature]

65	KG	Sorvete	R\$ 32,00
66	KG	Geléia de mocotó em pedaços	R\$ 32,50
67	KG	Tapioca	R\$ 29,00
68	KG	Panqueca	R\$ 37,00
69	KG	Abacate	R\$ 15,00
70	KG	Mucilon de Aveia	R\$ 62,00
71	KG	Uva passa	R\$ 26,00
72	KG	Morango	R\$ 42,00
73	KG	Arroz integral	R\$ 18,00
74	KG	Pipoca	R\$ 31,87
75	KG	Macarrão diversos	R\$ 28,00
76	KG	Uva passa	R\$ 42,00
77	KG	Peta	R\$ 85,00
78	KG	Torrada	R\$ 38,00
79	KG	Farinha Integral	R\$ 18,90
80	KG	Picolé	R\$ 47,20
81	KG	Creme de abacate	R\$ 21,00
82	KG	Abacate	R\$ 15,00
83	KG	Goiaba	R\$ 15,00
84	KG	Mousse	R\$ 38,00
85	KG	Geleia de fruta	R\$ 78,00
86	KG	Manteiga	R\$ 69,00
87	L	Vitamina de fruta com suco	R\$ 29,00

e) Horários das Refeições

Preparadas e Distribuídas nas Unidades Hospitalares

REFEIÇÃO	Para preparação e distribuição na COZINHA	Horário para distribuição aos PACIENTES	Horário para distribuição aos FUNCIONÁRIOS	Horário para distribuição aos ACOMPANHANTES
Desjejum	05:30 – 06:30	07:30 - 08:15	07:00 – 9:30	07:30 - 8:30
Colação	08:00	9:00	-	-
Almoço	10:00 -12:00	11:30 – 12:15	11:30 -13:30	12:00 – 13:00
Merenda	13:00 – 14:00	14:30 – 15:15	15:00 – 16:30	-
Lanche noturno			19:30 -20:30	

Jantar	16:00 – 17:00	17:30 – 18:15	21:00 – 22:00	18:30 – 19:30
Ceia	19:00	20:00-21:00	-	-
Ceia DM	21:30	22:30		-
Ceia Madrugada			2:00-3:00	

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

Horario de distribuição de água :
7:00
9:30
12:00
15:00
17:30
21:00
22:30

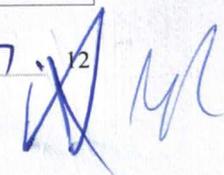
**** O recolhimento das refeições deverá ocorrer uma hora depois da distribuição, para grandes refeições, e 30 minutos depois, no caso das pequenas refeições.**

**** É de responsabilidade da Contratante o recolhimento de todo resíduo das refeições oferecidas.**

f) Composição das Dietas – Sujeito a alterações de acordo com as Nutricionistas Contratantes- Esquemas



Tipo de Refeições	Composição de cardápio
Desjejum dos acompanhantes	Café Leite puro e/ou leite com achocolatado Pão Manteiga Sache de açúcar
Desjejum, e ceia dos colaboradores	Café Leite puro Achocolatado Pão Manteiga Sache de açúcar
Desjejum dos pacientes	Café Leite puro e /ou Leite com achocolatado Pão com sal ou sem sal Fruta ou suco natural polpa Margarina com sal ou sem sal ou light Sache de açúcar e/ou adoçante
Colação dos pacientes	Fruta ou gelatina ou iogurte ou mingau ou vitamina ou água de coco e outros
Almoço dos pacientes / acompanhantes e colaboradores	Salada Folhosa Salada Crua Salada cozida Arroz(branco, com verdura/legumes, com carnes, com frango) Feijão (caldo, tutu, tropeiro) Carne (branca ou vermelha ou peixe) Guarnição (verduras, massas, farofas, etc..) Sobremesa , variando entre fruta e doce Opção do prato proteico: ovo, variando entre cozido, assado, omelete com cheiro verde.
Lanche dos pacientes e colaboradores	Café Bebida (Leite puro e/ou leite com achocolatado, suco, vitaminas, creme de fruta, frapês) Quitanda (pães variados, pães com frios, sanduiches, pão de queijo, bolo, roscas, tapiocas, crepiocas, salgados e outros produtos de panificação



) Manteiga Sache de Açúcar
Jantar dos pacientes e acompanhantes	Segunda/ quarta/ sexta : sopa de legumes (3 legumes, caldo de feijão, carne branca ou vermelha, macarrão) acompanhada de torrada de 1 pão francês com manteiga + gelatina Terça: Galinhada + vinagrete+ alface+ tutu de feijão + abobrinha batida +gelatina Quinta: Arroz rico (linguiça de frango, carne de vaca, carne de frango) + alface com tomate +cenoura a palito na manteiga + Laranja a francesa. Sabado: Maria Izabel + alface + batata sauteada no azeite + feijão + melão
Jantar dos colaboradores	Salada Folhosa Salada Crua Salada cozida Arroz(branco, com verdura/legumes, com carnes, com frango) Feijão (caldo, tutu, tropeiro) Carne (branca ou vermelha ou peixe) Guarnição (verduras, massas, farofas, etc..) Sobremesa , variando entre fruta e doce Opção do prato proteico: ovo, variando entre cozido, assado, omelete com cheiro verde
Ceia dos pacientes	logurte ou bebida lactea ou fruta ou suco ou cha com bolacha ou ,mingau variado.
Segunda ceia pacientes	Vitamina ou creme ou suco ou frapês, ou agua de coco ou mingau.

OBS: DEVERÁ SER APRESENTADO CARDAPIO DE QUITANDAS DO LANCHE, COM AS ESPECIFICIDADES DE DIETAS , PARA APROVAÇÃO, INCLUSIVE PARA COLABORADORES.



Obs: O lanche fornecido para o banco de sangue deverá ser cobrado pelo valor do desjejum e lanche dos pacientes. Para lanche pré doação (pão mandy, geleia, suco de fruta de caixinha)para os lanches pós doação (pão mandy, 1 fatia de presunto, 1 fatia de queijo, 1 doce em tablete , 1 suco de caixinha).

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

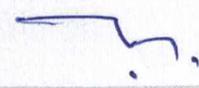
Obs: A composição da dieta para pacientes com intolerancia lactose, alergia a proteína do leite de vaca, hipertensão arterial, diabetes, etc...deverá seguir a orientação da nutricionista da contratante.

ATENÇÃO:

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

Importante salientar que tal distribuição acima, pode ser alterada de acordo com as nutricionistas da contratante, para o bem do paciente.

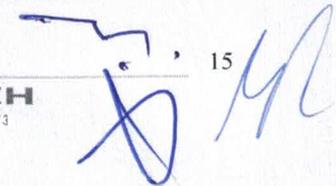
- * **Frutas laxativas:** mamão, laranja, ameixa, cajá, mexerica, abacaxi, melancia, manga, uva, tamarindo, acerola, pêssego, abacate
- * **Frutas obstipantes:** caju, pera, goiaba, limão, maçã sem casca, banana maçã, amora
- * **Frutas hipocalêmicas:** banana maçã, maçã, mexerica, melancia, pêssego,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



DIETAS LÍQUIDAS	
Líquida restrita para BARIÁSTRICA até 3º R.A	
<p><u>BARIÁSTRICA:</u></p> <p>Importante ressaltar que paciente de cirurgia bariátrica, deverá ser servido com garrafas de cores diferentes para dietas específicas, cito, suco, chá ,agua de coco, e sopas nas cores, verde, preta com alça, vermelha e azul, respectivamente.</p>	<p>caldo da sopa obstipante SEM CARNE ou conforme orientação da nutricionista contratante</p>
Líquida Restrita	<p>Até 300 ml de sopa fervida tudo junto coado 3 x (batata+ cenoura+chuchu+ frango +arroz ou macarrão de arroz +sal)</p> <p>Variar entre vegetais obstipantes</p> <p><u>Sobremesa:</u> gelatina diet</p>
Líquida	<p>400 ml de sopa batida (3 vegetais diferentes + macarrão + frango +)</p> <p><u>Sobremesa :</u> 100 ml de purê de fruta rala ou gelatina ou gelatina com leite</p>
Líquida Grossa	<p>400 ml de sopa batida (3 vegetais diferentes + macarrão + frango + caldo de feijão)</p> <p><u>Sobremesa :</u> 100 ml de purê de fruta ou Flan ou gelatina com leite</p>
Líquida de Baixo Resíduo	<p>400 ml de sopa batida e coada (3 vegetais diferentes sem irritantes + arroz ou macarrão + frango)</p> <p><u>Sobremesa :</u> 100 ml de purê de fruta OBSTIPANTE ou gelatina diet</p>
Sopa obstipante	<p>3 legumes variados obstipantes + macarrão+ carne/frango , sem óleo.</p>
Sopa laxativa	<p>3 legumes variados obstipantes + macarrão+ carne/frango , com azeite de oliva extra virgem.</p>

Obs.: Nas dietas líquidas ou quando solicitado substituição pela Contratante, a sopa do padrão deverá ser fornecida . Os padrões das dietas , caso apareçam outras patologias, poderão ser alterados a qualquer momento pela Contratante.

Obs: O leite poderá ser substituído por suco ou vice versa caso a nutricionista da contratante ache necessário.



Obs: Na cozinha experimental do CEAD, a cobrança será computada como refeição de paciente, lanche e/ou almoço, mediante lista de assinatura.

Cardápio

TODAS as preparações da contratante SÃO ASSADAS.

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. Importante salientar que a Contratada deverá apresentar ficha técnica de todas as preparações, incluindo calculo de proteína, glicídio, lipídio e valor calórico, devendo ser entregue uma copia em pasta catalogo ao 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, somente após **aprovado** pela Contratante, poderá ser colocado em funcionamento.

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

Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação). Os cardápios deverão ser calculados (VET e macronutrientes) para cozinha geral e dietética.

Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado e autorizado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência 24 horas (vinte e quatro) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros ou caso fortuito ou força maior.

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

Contratada para validação. Os cardápios da cozinha dietética devem ser criados por patologia. Caso seja solicitado pela contratante a elaboração de novos cardápios de dietas, os mesmos deverão ser providenciados imediatamente pela contratada.

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

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

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

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

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

Quando as dietas forem servidas pela metade, deverá ser cobrada meia porção da refeição.

A água servida para os pacientes, deverão ser acondicionadas em garrafas específicas de 2 litros, com gelo.

O per capita dos alimentos, serão mensurados pelas nutricionistas da contratante e a contratada e servirá como padronização de cálculo de dieta .

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

Na 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.

Obs: Ratifica-se que mamadeiras, bicos de mamadeiras e outros acessórios que se fizerem necessário á alimentação infantil, como por exemplo, escova de lavar mamadeira, copo graduado, etiquetas, sacos plasticos para acondicionamento, caixa box para levar as mamadeiras, etc...deverão ser providenciados pela contratante.

ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

A refeição será fornecida aos acompanhantes legalmente instituídos pela legislação ou a criterio de liberação ou a criterio de liberação da enfermagem 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.

Sinopse das Dietas

- Dieta livre | Paciente Adulto

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

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

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

- Dieta livre | Paciente infantil

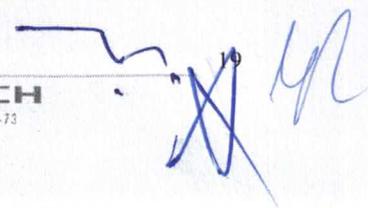
A distribuição da dieta livre para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares.

- Dieta Branda

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

- Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- Distribuição: 06 (cinco) refeições diárias;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.
- Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:
 - não incluir vegetais crus nas saladas;
 - evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas;
 - restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
 - não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

- Dieta Pastosa



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

- Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
- Distribuição: 06 (seis) refeições.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

- Dieta liq grossa

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

- Consistência: líquida grossa.
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia).
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
- Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.

-Dieta Líquida

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

- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida.
- Distribuição: 06 refeições diárias
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo

calórico estabelecido para este tipo de dieta.

-Diets para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia, com inclusão de uma segunda ceia. Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial (100% SUCRALOSE) em sachês, previamente aprovado pela nutricionista do Contratante e em quantidade determinada pelo Contratante;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".
- Na merenda e ceia deve ser previsto o acréscimo de uma fruta.
- No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação a base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.
- As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
- Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

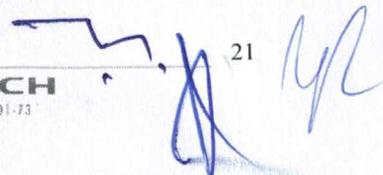
- Dietas Hipossódicas

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução ou exclusão do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g). Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

- Dietas Hiperproteicas e Hipercalórica

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

- no desjejum - frios ou geleia;



- **colação** - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;
- **no almoço e no jantar** – acrescentar outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.

Dietas Hipocolesterolêmica

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

- Dietas ricas em fibras ou laxativas

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados: no desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra. A sobremesa deve ser a base de fruta crua rica em fibra. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar a idade mais 5g.

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

UDE/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, acrescidas 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:

- 8 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;
- 10 Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
- 1 Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);

Todos os produtos utilizados no Lactário/ UDE deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, origem conhecida no mercado, com regular registro no Ministério da Saúde / Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinente.

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

Deverá ser servida uma porção de bolacha maisena 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:

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

É indispensável a supervisão de um **nutricionista da contratada (na Unidade de Dietas Especiais – UDE/ 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 aleatória de uma dieta produzida na UDE , seja enteral ou formula lactea, e realizar a análise microbiológica em laboratório de referência 1 vez por mês.

Já a amostra recolhida na cozinha geral e dietética (100 gramas de toda preparação confeccionada para refeitório e dietas) deverá ser recolhida em acordo com o preconizado pela legislação, devendo estar corretamente identificada com nome do local, data, horário, produto, etc... A quantidade mínima é de 100 ml. Neste caso, serão analisadas análises microbiológica quando solicitadas pela contratante e/ou quando suspeita contaminação.

As amostras coletadas da cozinha geral e dietética deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4°C em uma geladeira especifica para tal, por 24,48 e 72 horas (após o consumo), em em sacos plásticos brancos transparentes, selados, acondicionados na geladeira em caixas organizadoras tampadas.

Deverão ser realizadas análises microbiológicas mensais da água, em laboratório credenciado, usada para preparação das fórmulas e de uso da nutrição, em pontos aleatórios da produção, bem como amostras aleatórias de leite, quando solicitado, já envasados para entrega, que ficarão às expensas da CONTRATADA. Os laudos devem ser encaminhados a 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, CVS 63/99 ou outra recente, com as ações corretivas, imediatas ou a critério da Contratante, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;

O pré-preparo e preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada e consumida. O controle de tempo e temperatura deve ser respeitado, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;

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

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

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

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

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

O porcionamento é de responsabilidade da contratada e deve estar de acordo com a prescrição dietética da contratante .

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 expensas da contratada, em embalagem plástica selada e levadas às clínicas em hot box.

As sopas deverão ser porcionadas e servidas em **sopeiras específicas (ABS)** com tampa e resistente a altas temperaturas em excelente estado de conservação, com descartável específico. Nossos descartáveis a serem usados serão MO 70 ou MO 100-4 em acordo com que o caso requeira, a exemplo, areas fechadas, contaminadas, etc...

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

A papa deverá ser servida em embalagem descartável, MO70 com tampa de capacidade aproximadamente de 400 ml;

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

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

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

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

As fórmulas lácteas, sopas, sucos, etc., produzidas no lactário, devem ser distribuídas pelas lactaristas em plástico transparente, atóxico, inodoro, selados, transportados em caixa BOX ou galheteiros de inox higienizados, próprios para mamadeiras, 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, como também a elaboração e presença de todos os POP's de Higienização da produção hospitalar de quaisquer alimentos, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente, como também a identificação dos sacos de lixo de acordo com o produto, ou seja, lixo orgânico ou outros 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, nada de adornos, unhas longas, esmaltes, cabelos soltos e etc.
- Com relação á paramentação, faz-se necessário, higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental descartável, colocar máscara descartável, e ao final da paramentação higienizar novamente as mãos, segundo POP específico a ser criado e anexado no Manual de Boas Práticas.
- A higiene das mãos (segundo POP específico a ser criado e anexado no Manual de Boas Práticas.é de suma importância pelo auto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. As mãos e ante braços devem ser friccionados e lavados com sabonete 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; A escova deve ter a durabilidade de no máximo 30 dias. Em resumo: Obedecer a frequência de higienização das mãos:

Quando chegar ao trabalho, Higienizar as mãos depois de:

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

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

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

Higienizar as mãos sempre que:

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

- As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofreram. Previamente, deve-se lavar e fazer anti-sepsia das mãos e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade interrompida;
- A luva de procedimento para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e só deverá ser utilizada nos procedimentos de limpeza, tais como: lavagem de frascos, mamadeiras, copinhos, equipamentos, utensílios, a luva amarela, para procedimento de limpeza pesada como higiene da área e coleta de lixo;
- A máscara é recomendada quando seu uso é correto e adequado, frisando que por ocasião do seu emprego não se deve falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser o mais frequente possível. Recomenda-se para colocá-la, lavar as mãos antes e depois, e posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.
- Funcionários com algum problema de saúde devem comunicar ao seu superior imediato, para ser enviado para tratamento médico ou remanejado para setor adequado
- Manter os cabelos limpos e totalmente protegidos por touca ou gorro nas áreas compreendidas de expedição de produtos acabados;
- Usar calçados fechados e meias, ambos em bom estado de conservação e higiene;
- Não carregar no uniforme, canetas, lápis, batons, cigarros, isqueiros, relógios, etc.

Da higiene das instalações, equipamentos e utensílios:

- Deverá ter Pops específicos sobre a higienização de todos os equipamentos e utensílios.
- A manutenção da limpeza deve ser constante, considerando o que segue:
 - Higienização de chão, luvas verdes e aventais cinzas, higienização de painéis, luvas amarelas e aventais transparentes/ higienização de copos, luvas azuis e aventais brancos.
 - Nos pisos e paredes, retirar o excesso de sujeira, lavar com água, de preferência aquecida a 44° C, utilizar detergente neutro. Para o enxágue recomenda-se que seja feito de modo que garanta a total remoção do detergente. Para a lavagem a seco, utilizar pano ou esponja umedecida em água e detergente neutro, neste método para remoção do detergente utilizar o auxílio de rodo e em seguida aplicar algum tipo de desinfecção;
 - Para o piso adota-se a utilização de solução clorada a 200 ppm e para as paredes álcool a 70°;
 - Nos equipamentos e utensílios retirar os resíduos, lavar em água corrente, morna a 44° C, com detergente neutro, enxaguar até a total remoção. Em relação aos equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Os utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser autoclavados a 110° C por 10 minutos ou fervidos por 15 minutos e desinfetados por processo químico com solução clorada a 200 ppm.
 - As bancadas serão lavadas com água e detergente neutro, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool a 70° a cada troca de atividade;
 - As embalagens deverão ser higienizadas com álcool a 70° antes de serem abertas;
 - As mamadeiras e acessórios, frascos e tampas e copinhos deverão ser higienizados da seguinte forma:
 - _ Proceder ao enxágue em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo o resíduo;
 - Em seguida deverão ser emersas, separadamente em solução de detergente neutro e água na temperatura aproximada de 42° C por cerca de 30 minutos;
 - Na sequência, retiradas da imersão, deverão ser escovadas uma a uma;
 - Após o processo anterior, deverão ser enxaguadas em água corrente quente, até a remoção total do detergente;
 - Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
 - Após escoamento deve ser utilizado o tratamento térmico em autoclave a 110° C por 10 minutos ou 121° C por 15 minutos e a variação de tempo e temperatura deverá estar de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante. Na ausência deste equipamento utilizar processo de desinfecção mecânica de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 ppm, por aproximadamente 15 minutos e nesse caso as peças devem ser enxaguadas;
 - É desnecessária a esterilização ou desinfecção prévia dos frascos de mamadeiras e acessórios quando se emprega autoclavagem das fórmulas infantis.

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

- a) Falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar sobre os alimentos;
- b) Mascar chicletes, palito de fósforo ou similares, chupar balas, cuspir;

- c) Tocar o alimento com as mãos desnecessariamente;
- d) Tocar no corpo;
- e) Assuar nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se próximo aos alimentos;
- f) Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta.
- g) Fumar, comer ou beber nas áreas de produção;
- h) Fazer uso de equipamentos e utensílios sujos;
- i) Guardar roupas e pertences pessoais, além de ferramentas, embalagens e etc. nas áreas de manipulação;
- j) Circular sem uniforme nas áreas do SND, isso significa com calçado aberto, short, bermuda ou camiseta, regata.
- k) Não utilizar perfumes, somente desodorantes sem odor.

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

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

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

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

Os quadros a seguir apresentam exemplos de procedimentos básicos para higienização da UDE/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	<u>Diários</u> (nas partes próximas às bancadas) Lavagem com detergente neutro com o auxílio de

		desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	bucha; Enxágue com água corrente; Banho em solução de desinfetante clorado; Secagem natural; Mensal (ou quando necessário); Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de escova; Enxágue com água corrente com o auxílio de lava jato; Banho com solução de desinfetante clorado; Secagem natural.
Ralos	Diário e sempre que necessário	Detergente cáustico e quartenário de amônia	<u>Diários</u> Retirar resíduos; Esfregar com detergente cáustico; Enxágue com água corrente;
Mesas e cadeiras	Diário	Álcool 70 ^o GL	Retirada de resíduos de sujeira com pano umedecido; Desinfecção com álcool 70 ^o GL, com o auxílio de pano seco.
Telas e janelas	Mensal	Detergente neutro	Lavagem com detergente neutro, com auxílio de esponja; Enxágue com água corrente; Secagem natural.

**AMBIENTE
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Louças, talheres, pegadores, painéis, placas, formas, bandejas	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70 ^o GL	Lavagem em água e detergente neutro com o auxílio de esponja; Enxágue com água corrente, de preferência quente; Pulverização de solução de desinfetante clorado, com permanência mínima de 10 minutos; Enxágue; Secagem natural; Polimento com álcool.
Exaustor	Semanal	Desincrustante e detergente neutro	<u>Filtros</u> Imersão das telas em solução de desincrustante e

		desinfetante clorado	<p>água quente entre 60 a 80 °C com permanência mínima de 30 minutos;</p> <p>Retirada do banho, enxágue e secagem.</p> <p><u>Coifas</u></p> <p>Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova;</p> <p>Enxágue;</p> <p>Banho com solução de desinfetante clorado;</p> <p>Secagem natural.</p>
Fogão	Diário após o uso	Desincrustante	<p><u>Fogão</u> (diário após o uso)</p> <p>Raspagem das incrustações;</p> <p>Aplicação do produto puro, com permanência mínima de 10 minutos;</p> <p>Retirada de incrustações com esponja e espátula;</p> <p>Enxágue e secagem.</p> <p><u>Queimadores e grelhas</u> (semanal)</p> <p>Desmonte das peças móveis;</p> <p>Imersão das peças em solução de água morna com produto desincrustante, com permanência mínima de 30 minutos;</p> <p>Retirada de incrustações com esponja e espátula;</p> <p>Enxágue e secagem.</p>
Balcão de apoio, carrinhos de transporte, bancadas	Diário após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	<p>Lavagem com detergente neutro com o auxílio de esponja;</p> <p>Enxágue;</p> <p>Pulverização de solução de desinfetante clorado ou pano embebido com a mesma solução, com permanência mínima de 10 minutos;</p> <p>Enxágue;</p> <p>Secagem natural.</p>
Área de recebimento	Diário no início de cada turno ou quando necessário	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	<p>Utilização de rodo para o recolhimento de lixo;</p> <p>Lavagem com detergente e com o auxílio de esfregão;</p> <p>Enxágue em solução de desinfetante clorado, com permanência mínima de 10 minutos;</p> <p>Secagem.</p>
Balança	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	<p>Limpeza com pano embebido com solução de desinfetante clorado.</p>

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, seguindo um procedimento operacional padrão de distribuição.

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

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

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

Para a operacionalização dessas atividades a CONTRATADA deverá:

Atender todos os critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral (TNE) definidos na Resolução no. 63, de 06 de julho de 2000 - Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e /ou outra equivalente atualizada;

- Os funcionários alocados no lactário, envolvidos na manipulação das dietas enterais e fórmulas especiais, deverão ter curso de lactarista ou comprovação escrita de treinamento;
- Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (uniforme devidamente limpo e em acordo com o preconizado pela contratante, avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou touca, máscara), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto (segundo POP específico a ser criado e anexado no Manual de Boas Práticas.)

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento (segundo POP específico a ser criado e anexado no Manual de Boas Práticas.), durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- Garantir a qualidade das preparações durante a manipulação, conservação e a distribuição da NE;
- Reservar, aleatoriamente a manipulação de amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), durante 72 horas, para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado. Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras, devidamente identificadas, acondicionadas e seladas em saco próprio. Sempre que a CONTRATANTE solicitar, deve ser realizada análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão às expensas da CONTRATADA. A coleta de amostra seguirá segundo POP específico a ser criado e anexado no Manual de Boas Práticas.
- Inspecionar visualmente, após a manipulação, a NE de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- A NE deve ser rotulada com identificação clara do nome do paciente, data de nascimento, leito, enfermaria, composição, horário, volume e demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento;
- A NE industrializada ou não, deverão ser administradas imediatamente após a sua manipulação;
- Deverá ser observada e suprida a necessidade de ministrar água como ação complementar à administração da NE, nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE; acondicionadas em acordo com os procedimentos padrões.
- Todas as superfícies de trabalho devem ser sanitizadas, com produtos recomendados em legislação do Ministério da Saúde, antes e depois de cada sessão de manipulação (segundo POP específico a ser criado e anexado no Manual de Boas Práticas.);
- Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias, bancadas, equipamentos e utensílios de acordo com a legislação específica em vigor (CVS 6/99), e as condições de higienização descritas neste contrato no item do lactário(segundo POP específico a ser criado e anexado no Manual de Boas Práticas);
- Prover para que haja um controle de temperatura ambiente no lactário em acordo com o preconizado pela legislação, bem como POP para temperatura de geladeira, mensurando temperatura e umidade.
-
- Atentar para que o controle integrado de pragas e vetores estejam formatados em um cronograma específico para toda a produção e UED, preferencialmente de 3 em 3 meses, ou, em tempos menores, em acordo com a necessidade.

Posto de manipulação de dietas enterais e fórmulas lácteas

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

- Os nutrientes e os insumos necessários para operacionalização para a nutrição enteral serão adquiridos

pela CONTRATANTE e distribuídos/entregues à CONTRATADA em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.

– Todos os materiais descartáveis (máscara, touca, pro-pé, avental, luvas e outros) e materiais de limpeza (detergentes, álcool, "cross hatch", desinfetante clorado e outros) necessários, serão fornecidos pela CONTRATADA, bem como a caixa box de transporte de dietas, balança digital de 0,5 gramas, o saco plástico transparente, insípido e inodoro e a seladora dos sacos plásticos.

– A CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas, envolvendo higienização, preparação/manipulação, acondicionamento, transporte e distribuição das dietas especializadas e recolhimento, quando se fizer necessário.

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

– Com base nas diretrizes estabelecidas, a CONTRATADA deverá:

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

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

Nutrição Produção

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	Cristal e mascavo
Arroz polido	Longo, fino, tipo I, integral e agulhinha branco
Feijão	Tipo I – carioca, preto
Manteiga	De leite
Óleo	Refinado de girassol, soja
Leite UHT.	Tipo B, longa vida, desnatado, semi desnatado e integral, sem lactose e soja
Sal	Refinado, iodado
Massa seca	Com ovos, sem ovos, sem glúten, integral
Ovo	Tipo A, extra
Hortifruti	Extra AA
Cárneos	De primeira e de segunda qualidade, segundo quadro infra citado

Embutidos**De qualidade comprovada.**

*** Os produtos de origem animal deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF ou órgão competente, transportados em carros fechados, refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, em condições corretas e temperatura monitorada, segundo Anvisa.

Produto	Frequencia	Observação
Carne Bovina de primeira	4 vezes na semana	Não deverá ser usado carne com excesso de gordura ou nervos
Carne Bovina de segunda	4 vezes na semana	Não deverá ser usado carne com excesso de gordura ou nervos
Frango com osso	2 vezes na semana	NA
Frango sem osso	4 vezes na semana	NA
Carne suína	1 vez na semana	Não deverá ser usado carne com excesso de gordura ou nervos
Peixe	1 vez por mês em substituição a carne de primeira	Filé

OBS: NÃO É PERMITIDO O USO DE APARAS E NEM REAPROVEITAMENTO DE SOBRAS.

PORÇÕES ALIMENTOS PRONTOS PARA SERVIR- Padrão

Produtos de Panificação		
Alimento	Per Capta (alimento pronto)	Observações
Pão frances	50 gramas	Com ou sem sal
Pão de queijo	100 gramas	Não se aplica (NA)
Pães doce variados, pão com creme.	50 a 80 gramas	Mandi, caseiro, pão Mais Sabor, careca, pão com creme, batata, hamburger, pão integral, etc...
Pão de forma	2 fatias	Integral ou normal

Pão de batata recheado	100 gramas	Recheios diversos, pizza, linguiça com queijo, frango com queijo, tomate com ricota e orégano, etc..
Quitandas	5 unidades ou 80 gramas	Pão de queijo, broa sal, doce e diet, biscoito palito,
Bolo	80 gramas	Sabores diversos, com, sem calda diet ou com açúcar e integral
Peta	40 gramas	Com ou sem sal
Torradas	5 unidades ou 50 g	Com manteiga ou margarina, com ou sem sal , com e sem orégano.
Salgados diversos (tamanho lanchonete)	120 gramas	Enroladinho de salsicha ou queijo, esfirra de carne ou frango, mini pizza, americano, coxinha de mandioca, torta salgada, pamonha, mane pelado, torta bauru, dentre outros previamente aprovados pela contratante.
Salgadinho assado	6 unidades por pessoa	Empadinha, cozinha, enroladinho, esfirra, dentre outros previamente aprovados pela contratante.
Tapioca pura ou recheada		Com ou sem manteiga, com queijo ou carne seca desfiada.
Crepioca	120 gramas	NA

Bebidas		
Alimento	Per Capta (alimento pronto)	Observações
Café preparado	100 ml	NA
Leite	200 ml	Semi desnatado- UHT, integral , em pó ou liquido, deslactosado , desnatado,.
Leite achocolatado	200ml	20 g de achocolatado (normal ou diet) por pessoa.
Vitamina ou creme	200 ml	Com ou sem lactose, com leite de soja light ou não.

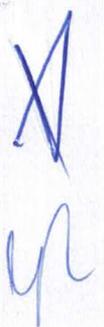
Iogurte	180 a 200 ml	Diet e Normal
Suco	200 ml	De fruta ou popa
Bebida a base de soja	200 ml	Light , sem açúcar ou normal
Chá preparado	200 ml	Com e sem açúcar
Água de coco	200 ml	NA
Coquetel de frutas laxativo	200 ml	Mamão, laranja, ameixa., fibra
Mingau	250 ml	Com ou sem lactose, com ou sem leite de soja, seja light ou não.

Produtos Perecíveis		
Alimento	Per Capta (alimento pronto)	Observações
Bolacha	5 unid. ou 40 gramas ou pacote individual de 24 gramas	Água e sal, integral ou doce, rosquinha de coco, maisena, maria, bolacha água.
Farináceos integrais ou não	Dependendo da consistência 30 a 80 g	Linhaça, aveia, fubá, gergelim

Sobremesas ou frutas		
Alimento	Per Capta (alimento pronto)	Observações
Abacaxi descascado	150 gramas	Em rodela
Abacaxi descascado	100 gramas	Em cubos porcionados em potes
Abacate	100 gramas	Em cubos porcionados em potes
Banana	100 gramas/ 1 unidade	Embaladas individualmente , com a casca lisa, sem pontas abertas.
Caqui	130 gramas/ 1 unidade média	Embaladas individualmente
Laranja	150 gramas / 1 unidade média	Embaladas individualmente sem casca
Laranja	100 gramas/ 1 unidade média	Em cubos porcionados em potes
Maçã	130 gramas	Embaladas individualmente
Mamão	100 gramas	Em cubos porcionados em potes

Mamão	150 gramas	Fatia embaladas individualmente
Manga	100 gramas	Em cubos porcionados em potes
Melancia com casca	200 gramas	Fatia embalada individualmente
Melancia sem casca picada	100 gramas	Em cubos porcionados em potes
Melão com casca	100 gramas	Em cubos porcionados em potes
Melao sem casca	100 gramas	Em cubos porcionados em potes
Mexerica	100 gramas/1 unidade	Embalado individualmente
Pera	110 gramas / 1 unidade	Embalado individualmente
Salada de fruta	150 gramas	Em cubos – porcionada em pacotes. Com no minimo 3 variedades de fruta.
Doces em pasta	40 gramas	Exemplo: goiabada, marmelada, marron galce, doce de leite pastoso, etc...Podendo ser normal ou diet.
Doces em compota	120gramas	Exemplo, figado, pessego, podendo ser normal ou diet..
Gelatina/mousse/sorvete	80 gramas	Normal ou Diet
Paçoquinha de amendoim	1 unidade /22 gramas	Normal ou Diet

Guarnição		
Alimento	Per Capta (alimento pronto)	Observações
Banana assada com queijo	90 gramas /1 unidade	Banana nanica
Banana assada	90 gramas/ 1 unidade	Bana na Marmelo
Legumes sauté	90 gramas	Batata, cenoura, abobrinha, chuchu, mandioca, kabutiá, etc...
Pure	120 gramas	Misto ou simples
Farofa	90 gramas	Banana, cebola, tomate.
Pastel	90 gramas	De presunto e queijo
Batata palha ou assada	40 gramas	NA
Hortaliça refogada	40 gramas	NA



Farola de banana e outras	100 gramas	NA
Massas cozidas	100 gramas	Massas diversas, integrais ou não
Torta salgada	150 gramas	Com recheio de proteína e/ou legumes

Outros		
Alimento	Per Capta (alimento pronto)	Observações
Manteiga ou margarina	10 g	Com ou sem sal, ligt, todas em formato de sachê.
Frios	20g/1 fatia	Presunto sem capa de gordura ou de aves, queijo dos mais diversos, mortadela, etc...
Salsicha	1 unidade	Somente para cachorro quente ou lanches, etc...
Geleia	20 g/ 1 sache	Sabors de frutas com ou sem açúcar.
Adoçante	2 sachês de 600 a 800 mg	sucralose
Massa para tapioca / beijui/ cuscuz	120 gramas	NA
Sal	1 a 2 sachês	NA
Creme de fruta	250 ml	Abacate, banana, mamão, etc..
Gelatina	100 gramas	Diet, com fruta, com creme de leite
Caldo de legumes/escaldado	250 ml	Escaldado com ou sem proteína, caldo de 3 legumes com ou sem macarrão, caldo de feijão e carne
Ovos preparados diversos	2 unidades	Cozido, assado, omelete, mexido
Sandwiches	1 unidade	Pão, carne (ou frango ou laticínios), queijo, ovo, alface, tomate)
Mucilon	20 a 80 gramas	Milho ou arroz
Polvilho	20 a 80 gramas	NA
Canjica ou arroz doce	300 gramas	NA

Cereais e leguminosas		
Alimento	Per Capta (alimento pronto)	Observações
Arroz	150 gramas	Pode ser branco, integral, a grega, com legumes, uvas passas, brocolis, ou leguminosas
Arroz com carne (branca ou vermelha)	200 gramas	Galinhada, Maria Izabel, arroz rico, com costelinha de porco, linguiça, etc...
Feijão com caldo	90 gramas	Mais Feijão e pouco caldo
Feijão tropeiro	90 gramas	Com bacon, torresmo, couve e linguiça
Tutu de feijão	100 gramas	Molinho.

Pratos proteicos		
Alimento	Per Capta (alimento pronto)	Observações
Prato proteico sem osso	150 gramas	Carne vermelha ou branca
Prato proteico com osso	250 gramas	Carne vermelha ou branca
Carne moída ou almondega	130 gramas	NA
Peixe	150 gramas	Filé
Ovo	2 unid.	Cozido, assado, omelete com cheiro verde
Carne de porco sem osso	150 gramas	NA

Saladas		
Alimento	Per Capta (alimento pronto)	Observações
Salada de folhosos	35 gramas	Salada de folhosos, rucula, acelga, couve, etc...
Salada crua de vegetais	30 gramas	Beterraba, cenoura, vagem, etc....
Tomate	80 gramas	Rodelas, cubos, brunoise
Salada cozida de vegetais	45 gramas	Abobrinha, batata, batata doce,

	brocolis, jiló, batata salda, mandioca, camponata de berinjela etc...
--	---

*** Para paciente o leite de vaca poderá ser substituído por bebida a base de leite de soja ou leite sem lactose ou chá, quando solicitado pela nutricionista do CONTRATANTE, sendo permitida a substituição de leite por suco caso a nutricionista ache necessário.

***A substituição de preparações de cardápio, conforme necessidade do paciente, poderá ser solicitada pelo Nutricionista da CONTRATANTE até as 10 horas para almoço e até as 16:30 para jantar, respeitado o limite de 3 (três) substituições por refeição por semana e a composição por grupos alimentares equivalentes.

Refeição	Alimento Substituto
Almoço e Jantar	Massas com proteína/ sopa ou caldo com proteína (macarrão, 3 hortaliças coloridas e carne)/omelete com carne moída/ sanduiche (pão a escolha da nutricionista, queijo, ovo, carne bovina ou de ave ou frios)/ escaldado com ou sem proteína. Sobremesa ou suco
Guarnição	Macarrão/ farofa/ pures/ cremes/ sufles/ vegetais/ omeletes com cheiro verde
Sobremesa	Fruta ou doce
Prato Principal	Carne bovina/ aves/ peixe/ ovos/soja
Pão	Pães diversos/biscoito/bolacha/peta/tapioca/ torrada
Leite	Mingau/vitamina/iogurte/ chá /suco /coalhada

Composição do cardápio:

Lanche dos pacientes

Gênero/Produto Alimentício	Frequência de utilização
Torrada	Em esquema
Pão com patê ou ricota	1 x no mês
Sanduiche natural (queijo, alface, tomate, molho de ricota)	1 x no mês
Bolo de laranja, limão, kabutiá, cenoura chocolate, formigueiro, de milho verde	4x mês

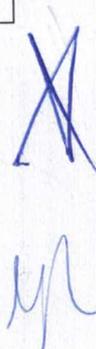
Canjica	1 x no mês
Cuca de banana	1 x no mês
Arroz doce	1 x no mês
Pão de queijo	1 x no mês
Broa sal e doce	2 x no mês
Biscoito de queijo	2 x no mês
Rosca Hungará	1 x no mês
Pão com creme	1 x no mês
Esfirra de frango	1 x no mês
Esfirra de carne	1 x no mês
Enroladinho de queijo	1 x no mês
Pão pizza	1 x no mês
Torta Salgada	1 x no mês
Pizza	1 x no mês
Coxinha assada de mandioca	2 x no mês
Sequilhos	1 x no mês
Bolo de milho verde de sal	2 x no mês
Pastel assado	1 x no mês
Torrada com queijo	Em esquema
Mané pelado	1 x no mês
Torta bauru	2 x no mês

Grandes refeições

Gênero/Produto Alimentício	Frequência de utilização
Arroz com legumes	8 x no mês- 4 para almoço e 4 para jantar
Feijão tropeiro	6 x no mês- 3 para almoço e 3 para jantar
Tutu	4 x no mês – 2 para almoço e dois para jantar

OBS: Nos demais dias, considerar Arroz branco e feijão de caldo

Prato Principal



Gênero/Produto Alimentício	Frequência de utilização
Carne Bovina / Grelhados e bifés	4 x no mês - 2 para almoço e 2 para jantar
Bife á rolê de carne bovina, assados	3 x no mês - 2 para almoço e 1 para jantar
Carne Moída/ almondega	4 x no mês - 2 para almoço e 2 para jantar
Carne Suína / Pernil	5 x no mês - 2 para almoço e 3 para jantar
Bisteca	2 x no mês - 1 para almoço e 1 para jantar
Filé de peito	4 x no mês - 2 para almoço e 2 para jantar
Coxa e Sobrecoxa	4 x no mês - 2 para almoço e 2 para jantar
Escondidinho/ torta madalena	2 x no mês - 1 para almoço e 1 para jantar
Filé de Tilápia empanado	4 x no mês - 2 para almoço e 2 para jantar
Coxa recheada	2 x no mês - 1 para almoço e 1 para jantar
Feijoada	4 x no mês - 2 para almoço e 2 para jantar
Panqueca	2 x no mês - 1 para almoço e 1 para jantar
Lazanha bolonhesa e de frango	4 x no mês - 2 para almoço e 2 para jantar
Empadao	2 x no mês - 1 para almoço e 1 para jantar
Bife a role de frango com presunto e queijo	2 x no mês - 1 para almoço e 1 para jantar
Pizza	1 x no mês - 1 para almoço
Galinhada	3 x no mês - 1 para almoço e 2 para jantar
Arroz com costelinha e linguiça	3 x no mês - 1 para almoço e 2 para jantar
Filé bovino /frango a parmegiana	3 x no mês - 2 para almoço e 1 para jantar
Fricassê de frango	2 x no mês - 1 para almoço e 1 para jantar
Bobo e strogonoff de frango e de carne	2 x no mês - 1 para almoço e 1 para jantar

Guarnição

Gênero/Produto Alimentício	Frequência de utilização
Soufle de milho e de chuchu	4 x no mês - 2 para almoço e 2 para jantar
Milho refogado	2 x no mês - 1 para almoço e 1 para jantar
Farofa enriquecida com bacon, cebola, passas, azeitona	2 x no mês - 1 para almoço e 1 para jantar
Farofa de banana	4 x no mês - 2 para almoço e 2 para jantar
Massa seca, incluindo macarrão primavera	6 x no mês - 3 para almoço e 3 para jantar
Banana assada	2 x no mês - 1 para almoço e 1 para jantar
Massas recheadas	6 x no mês - 3 para almoço e 3 para jantar
Vegetais B e C cozidos diversos ou assados ou gratinados	9 x no mês - 4 para almoço e 5 para jantar
Batata palha	2 x no mês - 1 para almoço e 1 para jantar
Tortas salgadas	2 x no mês - 1 para almoço e 1 para jantar
Purês e cremes	4 x no mês - 4 para almoço e 4 para jantar

Virado de legumes com ovos	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Brocolis ao molho de queijo	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Batata palito	4 x no mês – 2 para almoço e 2 para jantar
Soufle de milho verde	4 x no mês – 2 para almoço e 2 para jantar
Pastel assado recheado de presunto e mussarela	2 x no mês – 1 para almoço

Saladas

Obs: **PORÇÕES ALIMENTOS PRONTOS PARA SERVIR- Padrão**

Gênero/Produto Alimentício	Frequência de utilização
Grupo 1 - Vegetal A (folhosos verde escuro e verde claro Diário)- 35 g	62 x no mês – 31 para almoço e 31 para jantar
Grupo 2 – Não folhosos – Tomate / vinagrete - 90 g	62 x no mês – 31 para almoço e 31 para jantar
Grupo 3 – Brocolis - 90g Couve flor- 90 g Lentilha em vinagrete- 90 g Feijão branco ao vinagrete - 90 g Tabule - 90 g Beterraba - 90 g Cenoura - 90 g Pepino - 90 g Carpaccio de Abobrinha ao limão - 90 g	4 x no mês – 2 para almoço e 2 para jantar 2x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar 4 x no mês – 2 para almoço e 2 para jantar 4 x no mês – 2 para almoço e 2 para jantar 2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar 4 x no mês – 2 para almoço e 2 para jantar 4 x no mês – 2 para almoço e 2 para jantar 4 x no mês – 2 para almoço e 2 para jantar 6 x no mês – 3 para almoço e 3 para jantar
Camponata de berinjela(berinjela, azeitona, uva passa, cebola, azeite)	6 x no mês – 3 para almoço e 3 para jantar
Salpicão (repolho, azeitona, cenoura crua, milho e batata palha)	4 x no mês – 2 para almoço e 2 para jantar
Saladão (palitos de: cenoura , batata, pimentão, azeitona, milho enlatado)	6 x no mês – 3 para almoço e 3 para jantar
Salada rica (presunto, ervilha, azeitona , cenoura ralada crua, alface roxa)	6 x no mês – 3 para almoço e 3 para jantar
Salada de grãos (feijão branco, ervilha, soja , cebola, pimentão)	6 x no mês – 3 para almoço e 3 para jantar

Sobremesas

(Servida diariamente no almoço e jantar)

Gênero/Produto Alimentício	Frequência de utilização
Doces em calda de fruta	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Abacaxi descascado	4 x no mês – 2 para almoço e 2 para jantar
Banana prata	2 x no mês – 2 para almoço e 2 para jantar
Laranja	4 x no mês – 2 para almoço e 2 para jantar
Doce de banana	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Surpresa de abacaxi	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Maçã	4 x no mês – 2 para almoço e 2 para jantar
Mamão	4 x no mês – 2 para almoço e 2 para jantar
Dueto de manga com abacaxi	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Melancia	4 x no mês – 2 para almoço e 2 para jantar
Tangerina	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Salada de frutas	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Melão	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Pudim de pão	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Romeu e julieta	4 x no mês – 2 para almoço e 2 para jantar
Doce tablete – cocada, pe de moleque	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Doce em pasta	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Mousse chocolate e maracujá	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Doce de leite	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Manjar com ameixa	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Gelatina	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Mosaico de gelatina	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Pave	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar
Maria Mole	2 x no mês – 1 para almoço e 1 para jantar

MODELO DE 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 role	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	Patinho, 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	Peixinho
Linguiça	frango
Lasanha à bolonhesa	Coxão mole, patinho
Panquecas	Patinho

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

MODELO DE SALADAS

<p>Legumes/leguminosas</p> <p>Abobrinha</p> <p>Batata</p> <p>Brócolis</p> <p>Berinjela</p> <p>Beterraba</p> <p>Couve-flor</p> <p>Couve Manteiga</p> <p>Cenoura</p> <p>Chuchu</p> <p>Rabanete</p> <p>Alface</p> <p>Agrião</p>	<p>Rúcula</p> <p>Acelga</p> <p>Ervilha</p> <p>Feijão branco</p> <p>Feijão fradinho</p> <p>Inhame</p> <p>Milho verde</p> <p>Pepino</p> <p>Pimentão</p> <p>Tomate</p> <p>Vagem</p> <p>Leguminosas (grão de bico, lentilha, feijão branco)</p>
--	--

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidas sugestões, considerando a safra dos produtos e, caso seja



solicitado pela Contratante, a apresentação da nota fiscal de compra das carnes a serem utilizadas nas preparações.

GUARNIÇÃO

Quiabo

Pequi

Mandioca

Mandioquinha

Jiló

Cará

Abóbora

Abobrinha à dorê

Batata "sauteé", palha, chips e frita

Berinjela à milanesa, assada, recheada

Brócolis alho e óleo

Cenoura à Vichy

Couve manteiga refogada

Couve-flor alho e óleo

Creme de milho

Banana assada

Espinafre ao alho e óleo

Farofa de cenouras/passas

Mandioca frita, assada, cozida

Panachê de legumes

Polenta

Purê de batatas

Purê de batata c/abóbora madura

Purê de batata c/cenoura

Spaguetti com orégano

Talharine ao alho e óleo

Nhoque ao sugo

Capeletti ao sugo

Raviolli ao sugo

Caneloni ao molho branco

Vagem à Juliana

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

Sobremesas

Creme de Abacate

Uva

Maria Mole

Romeu e Julieta

Pudim de pão

Goiaba tipo extra

Figo em calda

Mexerica

Abacaxi

Pera

Maçã

Banana prata ou maçã

Laranja

Goiaba em calda

Mamão

Melancia

Tangerina

Salada de frutas

Pêssego em calda

Abacaxi em calda

Figo em calda

Mamão em calda

Pavê

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

Apresentação das grandes e pequenas refeições.

- Açúcar, adoçante 100% sucralose, sal, azeite extra virgem, margarina, manteiga, palitos e vinagre deverão ser apresentados em sachês individuais;
- Temperos verdes (salsinha, manjericão e cebolinha), gergelim, linhaça e limão deverão estar sempre

disponíveis no almoço e jantar do refeitório – mesa de temperos ;

- Sobremesas deverão ser entregues em recipientes de cerâmica ou em caso esporádico, de plástico resistente descartável, se for solicitado pela contratante.;
- Os guardanapos deverão ser colocados sobre as mesas, e os temperos colocados em uma mesa de apoio para comensais saudáveis;
- 5. Não serão admitidos, xícaras quebradas, talheres amassados, copos e outros com bordas quebradas, bem como todos os talheres devem ser averiguados para serem trocados caso apresentem
- 6. Os forros de mesa deverão ser trocados no almoço e jantar, por modelos e cores diferentes, devendo estar em perfeitas condições de apresentação, ou seja, limpos, lavados etc...
- 7. Todas as bandejas deverão ter presentes, jogo americano de papel.
- 8. A uniformização dos funcionários deverá ser fornecida em dois modelos e em cores diferentes previamente estabelecidos, com distinção de cores para Lactaristas e áreas fechadas e limpeza, sendo cores claras.
- 9. Para distribuição das refeições deverá ter 02 (dois) funcionários devidamente uniformizados. A copeira de vestido e avental específico e o copeiro com calça preta, blusa branca, bandana preta e avental preto.
- 10. Os molhos de salada, que devem ser confeccionados diariamente, de segunda a domingo, (molho de mostarda e mel, molho rosé, molho parmesão, molho de feijoada (no dia de feijoada), molho de manjerição e oregano e molho César, respectivamente, dispostos na mesa de apoio de temperos em dias alternados e em comum acordo com o Contratante.
- 11. Deverá também constar, limão partido, farinha, sachê de sal, sachê de vinagre e sachê de azeite, vinagrete de tomate e cebola, linhaça triturada ou farelo de aveia, gergelim escuro ou claro. Os farináceos em embalagens fechadas, todos etiquetados e o restante em cumbucas de porcelana branca.
- 12. A feijoada deverá ser servidos em cumbucas de porcelana branca.
- 13. Deverá ser disponibilizado balde com gelo para o almoço e jantar no refeitório

OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

- Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- Preparar e organizar a bandeja nas salas de diretoria com jarra de inox, com grades e tampas, com água filtrada e gelo, e 4 copos inteiros, lisos, sem ranhuras.
- Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;

- Não liberar nenhuma refeição que esteja em desacordo com as leis de Escudeiro;
- O suco servido deverá ser de polpa, na diluição de 30 %, não sendo permitido refrescos, ou néctar.
- Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais, enterais e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias a qualquer tempo;
- Considerar na elaboração dos cardápios para colaboradores, os plantões par e ímpar, evitando a repetição dos alimentos e preparações.
- O cardápio das dietas livres, será o mesmo para acompanhantes.
- Oferecer a opção para o prato proteico em especial na quaresma ou quando houver carne suína.
- Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- Exigir o imediato afastamento de qualquer funcionário ou preposto da Contratada que embarace a fiscalização ou que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício de suas funções
- Encaminhar, em até 8 (oito) dias uteis, o fechamento da fatura para elaboração de nota fiscal da Contratada;
- Fornecer a Contratada, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios e para a organização do seu almoxarifado;
- Disponibilizar a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;
- Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as respectivas especificações.
- Verificar, em relação aos funcionários da contratada, o atendimento dos requisitos mínimos de qualificação profissional exigidos, solicitando substituição, se for o caso.
- 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:
- Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis(Tipo MO100 - 3 e em alguns casos MO 70) previstos, em acordo com a compatibilidade do cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
- Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- Será utilizada como metodologia de avaliação a ferramenta "Avaliação de Desempenho da Contratada"
- 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;
- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente (CVS-6/99, de 10/03/99 e CVS 18/08, de 09/09/08), RDC 126, 275 e outras que se fizerem necessárias à adequação do serviço;
- Garantir o cumprimento integral de todo termo de referência.
- Avaliar mensalmente a Medição dos serviços efetivamente prestados, descontando o equivalente aos não realizados, bem como aqueles não aprovados por incorformidades aos padrões estabelecidos.
- Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização de serviços que sejam estruturais, como por exemplo: troca de janelas e esquadrias e portais , alteração na rede elétrica e hidráulica, rede de gás, infiltração e seus danos causados até a vistoria da contratada. Após a vistoria do ambiente pela contratada, qualquer adequação que se torne necessária, será de responsabilidade da mesma.
- A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:
 - * Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias para o consumo e/ou que não atendam os quesitos do padrão de qualidade firmados anteriormente;

- * Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;
- * Checar notas fiscais de compra de produtos cárneos ou outros documentos que julgar necessário para lisura deste contrato, podendo solicitar copias para arquivo .

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

- Zelar para que todos os documentos que sejam comprobatórios de qualidade de serviço estejam preenchidos corretamente, com fidedignidade, podendo notificar a empresa em caso de não conformidade ou adulteração documental.

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 preventiva (com selos de validação) e corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados ou não, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e do Hospital;
- Manter as dependências e equipamentos vinculados a execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios, danos ou quebras;
- Fornecer todos os utensílios, equipamentos e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços;
- Equipamentos **mínimos** a serem adquiridos pela contratada: Pass trough quente e frio de 18 gastronorms, batedeira industrial, abridor de massa elétrico, forno combinado com 10 GNS, 4 balcões quentes, liquidificadores industriais e de mesa, moedor de carne, balanças de 0,5 g de mesa, balança plataforma para recebimento, forno a gás , 1 balcão para quente e frio, suqueira com dois bojos, cafeteira elétrica , maquina de lavar louca, multiprocessador, freezers, refrigeradores, computadores, impressora, telefone.

- A contratante se responsabilizará, pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização de serviços que sejam estruturais, como por exemplo: troca de janelas e esquadrias e portais, alteração na rede elétrica e hidráulica, rede de gás, infiltração e seus danos causados, etc...até a vistoria da contratada.. Após a vistoria do ambiente pela contratada, qualquer adequação que se torne necessária, será de sua inteira responsabilidade.
- Realizar desinsetização e desratização do setor de nutrição – toda área de produção, incluindo UDEe almoxarifado de nutrição de dietas enterais, mediante a apresentação de um cronograma e laudo comprobatório do procedimento;
- Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, apresentando um cronograma de limpeza, as suas expensas, com a apresentação do laudo comprobatório de execução.
- Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados a prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;
- Promover a aquisição e instalação de equipamentos necessários a prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
- Fornecer, manter e colocar a disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;
- Manter todos os equipamentos, material 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 ou inferior ao padrão de qualidade comumente oferecido pelo HGG..
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao Contratante e a própria Contratada, que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante. Os equipamentos repostos em substituição

aos equipamentos pertencentes ao Contratante por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato.

- Apresentar cronograma de manutenção, com preenchimento de documento comprobatório de presença.
- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados;
- Garantir o emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.
- Adequar-se as normas de um hospital acreditado, almejando sempre manter o padrão de qualidade exigido, e condizente com os procedimentos operacionais padrões, preconizado na literatura e em referências de hospitais de ponta, como Einstein, Sirio Libanês e outros da mesma linha.
- Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forno, azulejos, paredes, borrachas de proteção dos carrinhos, piso, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos, as suas expensas.
- Zelar para que toda dieta enteral ou suplemento ou afins usados na UDE, sejam criteriosamente anotados em planilhas específicas e repassadas mensalmente a gestora de nutrição do Idtech.
- Responsabilizar-se por manter a conservação estrutural das copas e dos mobiliários do refeitório, como também de toda estrutura da cozinha, UDE e outros que fizer uso, salvo devido a autorização da direção do HGG.
- Fornecer e trocar o elemento filtrante dos purificadores ou filtros, ou bebedouros, periodicamente, seja das copas, seja a produção, seja do refeitório.
- Caso não seja possível a utilização da área de produção da contratante, a contratada deverá garantir a prestação de serviço de maneira ininterrupta.
- Em caso de ocorrência de Doenças Transmitidas por alimentos (DTA), causadas e comprovadas pelo consumo das refeições fornecidas pela contratada, esta deverá arcar com todo o ônus civil e criminal cabível e mais as despesas que se fizerem necessárias para sanar o problema.
- Controlar acesso ao refeitório impedindo sua utilização por pessoa não autorizada.

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 Legislação específica.
- Supervisionar e capacitar periodicamente os manipuladores de alimentos quanto a higiene pessoal, manipulação segura dos alimentos e Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). A capacitação deve ser comprovada mediante documentação e enviada para a contratante.
- Apresentar um plano anual de trabalho contendo o cronograma de capacitações a serem realizadas com as funcionárias da cozinha, copa, UDE/lactário, técnicas de nutrição, almoxarife e nutricionistas. As capacitações deverão ter periodicidade mensal e incluir tópicos como: atendimento ao cliente, boas práticas de manipulação, higiene pessoal, atualizações das rotinas do serviço e em dietoterapia e outras que a contratante estipular.
- Garantir a comunicação a contratante, por escrito ou correio eletrônico, junto à CONTRATANTE, qualquer alteração no quadro de funcionários da empresa (nutricionista, técnico de nutrição, auxiliar de nutrição, auxiliar de cozinha, cozinheira).
- Comunicar à contratante a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalte-se que, nesse período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixo de funcionários.
- Atender de imediato, toda e qualquer solicitação do CONTRATANTE, quanto a substituições de mão-de-obra entendida como inadequada para a prestação dos serviços.
- Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte dos seus empregados, de todas as normas disciplinares determinadas pelo contratante, substituindo no prazo máximo de 24 horas, após a notificação, qualquer profissional considerado com conduta inconveniente ou prejudicial aos serviços.
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas, em observância aos parâmetros quantitativos estabelecidos em legislações do CFN e preconizados em contrato; Apresentar uma gerente de nutrição de campo com experiência comprovada na área de produção, de no mínimo 1 ano.

- Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutrição.
- Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados e encaminhar a frequência mensalmente à Contratante, como também relatório mensal constando as faltas do mês.;
- Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica e operacional, em especial as nutricionistas e técnicas de nutrição, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;
- Se responsabilizar pelo transporte dos seus funcionários no caso de greve, paralisação ou qualquer outra perturbação no transporte público, providenciando que os colaboradores cheguem ao HGG em horário hábil para o trabalho.
- Assegurar a substituição de qualquer colaborador, inclusive o preposto, mediante justificativa por escrito, no prazo máximo de 24 horas após notificação, cuja atuação e /ou conduta seja inconveniente e/ou julgado prejudicial à disciplina e ao bom andamento do serviço de nutrição.
- Manter sigilo sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e quaisquer assuntos de interesse do contratante ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto contratado, devendo orientar seus empregados neste sentido.
- Suprir de imediato, no prazo máximo de 3 (tres) horas após a comunicação a gerência de Nutrição do HGG, a falta de qualquer posto de trabalho. Caso necessite de contratação, no máximo em 3 dias.
- Encaminhar a gerência de Nutrição do HGG com antecedência de 30 (trinta) dias, relação dos empregados que usufruirão férias no período subsequente, assim como daqueles que irão substituí-los
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo, crachás de identificação com foto, a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante, e monitorar o efetivo uso dos mesmos, bem como zelar pela imediata reposição dos mesmos, caso estejam desgastados, rasgados ou apresentando-se inadequado ao uso;
- Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;

- Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;
- Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, bem como documentos comprobatórios em acordo com a solicitação do SESMT do contratante, por força deste contrato;
- Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
- Promover a realização do teste Swab nos colaboradores da UDE, pelo menos a cada 03 (três) meses;
- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes (em acordo com o preconizado anteriormente), paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados a natureza das tarefas desenvolvidas;
- Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental e dietoterápico dos alimentos, técnicas de culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;
- Antes de assumir o posto de trabalho, o colaborador deve passar por um período de treinamento de 3 (três) dias, sendo orientando quanto as normatizações do SND, incluindo padronização de dietas;
- A todo colaborador que entrar e for copeiro, técnico, nutricionista, cozinheira e auxiliar de cozinha, devem receber a apostila de dietas do HGG, a qual será elaborada pela gerência de nutrição e xerocopiada e distribuída pela empresa.

- As capacitações devem ter supervisão das nutricionistas clínicas e aplicadas a todos funcionários admitidos, como também quando houver qualquer mudança na padronização das refeições e/ou quando solicitado;
- Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho, com os colaboradores e pacientes do HGG e com os colaboradores do SND do Contratante;
- Manter a qualidade horário e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- A contratada deve enviar por e-mail à contratante, até o dia 28 de cada mês, a escala do mês vindouro.
- A contratada deverá apresentar em sua equipe Técnicos de nutrição treinados, a fim de acompanhar todas as atividades inerentes a clínica e produção, nas 24 horas do dia, conduzindo porcionamento, e distribuição de refeições, conferência do mapa de refeições, conferência de jejum (entrada e saída) dos pacientes, identificação de refeições, etiquetagem dos alimentos, montagem de dietas, uso de EPI caso seja necessário, e todas as outras atividades inerentes as tencias de nutrição da unidade HGG.
- Responsabilizar-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- Não permitir que um funcionário novato realize o serviço sozinho até que esteja totalmente capacitado para tal;
- Prestar esclarecimentos que forem solicitados e atender prontamente as reclamações sobre seus serviços, bem como, comunicar de imediato e por escrito qualquer anormalidade que possa prejudicar a prestação de serviços.

Padrão de Alimentação Cardápios

- Elaborar trimestralmente, cardápios completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os a apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;
- Os cardápios devem ser compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade e elaborados pela CONTRATADA em acordo com a CONTRATANTE considerando a promoção de uma alimentação saudável,

tal como preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), além da composição nutricional proposta, da cultura alimentar e da segurança higiênico-sanitária.

É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios, inclusive condimentos industrializados.

- 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 ao Contratante;

- Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante, devendo ser em papel de cor, em displays;

- Apresentar displays de mesa para educação nutricional e aviso aos colaborador.

- Apresentar por escrito e com justificativas, com no mínimo um dia de antecedência, alteração de cardápio já aprovado e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;

- Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 24 horas antes do preparo, e exigir sua substituição imediata onde a qualidade da refeição apresentada esteja em desacordo com o padrão de qualidade exigido pelo Contratante logo após a degustação.

- A refeição do paciente poderá ser cancelada em até 2 horas e 30 minutos sem ônus ao contratante.

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, RDC 216,275,e CVS 18/08) e qualquer alteração da legislação vindoura, seguindo POP's previamente estabelecidos e planilhas que comprovem a veracidade do protocolo;

- Deverá ser seguido a ficha padronizada de recebimento de generos , em acordo com a vigilância sanitária e normas da ONA, devendo , dentre elas, observar: . A integridade e a higiene da embalagem; . A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou

59/97

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 dos gêneros alimentícios;

- Quanto ao recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados, etc.) , deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

- Para o recebimento de leite e derivados deverão ser observados: se a procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Embalagens tipo longa vida: Temperatura ambiente.

- Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. e 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: Temperatura ambiente.

- O almoxarifado deverá apresentar ar condicionado com planilha de monitoramento de temperatura e umidade.

- 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 à legislação vigente;

- Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND do Contratante. Lembrando que toda preparação deverá ter ficha técnica completa, ou seja, incluindo o Valor Energético Total – VET;

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

- Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade, devendo ser refrigerado a temperatura ambiente, entre 23 a 25 °.
- 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;
- Tomar as providências cabíveis após a vistoria de qualidade dos fornecedores da contratada, pela contratante.
- Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante, bem como ter tal procedimento formalizado, com rodizio de horários de entrega;
- Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS Nº 06/99, ou outra mais atual, devendo apresentar planilhas formalizadas de monitoramento de temperatura solicitadas pela contratante, em acordo com a organização Nacional de acreditação.
- Estabelecer estoque e controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
- Adequar-se as necessidades de formalização de documentos e/ou procedimentos, que sejam requeridos pela contratante, a fim de atender as solicitações da qualificadora ONA.
- Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie, devendo o mesmo seguir protocolos estabelecidos pela Legislação e pelas Nutricionistas do HGG;
- Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- Não apresentar caixas primárias no almoxarifado;

- Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Manter prateleiras e demais itens necessários a perfeita organização do almoxarifado em acordo com a legislação da anvisa.
- Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.
- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede;
- 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 a, no mínimo, 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- 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 (data da abertura e validade);
- Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição: Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores/ Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores. OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos.

- Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
- Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

Pre preparo, Preparo e distribuição

- Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Portaria CVS-6/99 ou outra mais atual.

- Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos. Todas as temperaturas em acordo com a RDC 275 e/ou 216 da Vigilância Sanitária, e/ou Legislação atual;
- Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes atóxicos, inodoros, tampados ou cobertos com fita filme;
- Durante o horário da distribuição das refeições no Refeitório: manter funcionários em quantidade suficiente para a distribuição das preparações e controle de refeições servidas, reposição de alimentos no balcão térmico, recebimento das bandejas sujas e para a limpeza das mesas e cadeiras;
- Deverá haver substituição de garrafas térmicas com odor e aparência impróprias, talheres tortuosos, copos de vidro riscados ou trincados, pratos desgastados ou trincados, dentre outros materiais que apresentem risco a segurança alimentar dos comensais sadios e enfermos.
- Preparar e distribuir as refeições com a mesma qualidade, horários e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados, independentemente das escalas de serviço adotadas
- Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C e menor que 10°C para saladas e sobremesas até o momento de serem servidos.
- Garantir o cumprimento da norma interna que proíbe a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e talheres usados do refeitório
- 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 tampado sob refrigeração até o momento da distribuição.
- Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos.
- Garantir a efetividade de Todos os critérios de boas práticas de fabricações deverão ser regidos pela Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 da ANVISA., como: Obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré preparo e preparo dos alimentos:
 - Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
 - Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

- Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam à mesma segurança
- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74°C no seu interior;
- Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos da fritadeira por mais de 5 (cinco) frituras.
- Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- Utilizar somente maionese industrializada;
- Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do Contratante, sempre que solicitado.
- O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de nutricionista(s) da CONTRATADA.
- Os vegetais consumidos crus devem obrigatoriamente ser conservados em câmara fria até o momento do pré-preparo, quando serão sanitizados com hipoclorito próprio para alimentos.
- Para o corte manual devem ser utilizadas tábuas de polietileno, sanitizados em hipoclorito após cada uso e exclusivas da área de preparo de vegetais.
- Para o preparo de carnes em geral, a limpeza deve ser perfeita, com remoção completa de sebo, nervuras e demais aparas, e trabalhada em pequenos lotes de cada vez, evitando deixar carnes em temperatura ambiente por um período superior a 30 minutos.
- Os utensílios utilizados para o pré-preparo de carnes (placas de corte e facas) devem ser destinados exclusivamente para esta atividade, sendo vedada a utilização para porcionamento de preparações cozidas.
- As preparações destinadas ao prato principal devem sofrer pré-preparo (limpeza, corte e tempero) com antecedência máxima de um dia e guardadas a seguir, em câmaras frias.

- Os bifes deverão ser de tamanho regular, servindo no máximo, duas unidades para atingir o per capita estabelecido, não se admitindo o serviço de retalho de carnes quando o cardápio especificar bife, carne assada, etc.
 - Coxa e sobrecoxa de frangos, bifes, linguças não poderão ser subdivididos, mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido.
 - Para preparações com carne moída, devem ser utilizadas peças de carne perfeitamente limpas, isentas de sebo ou gordura aparente e moída na própria cozinha, no momento do pré-preparo.
 - Quando a preparação ou dieta específica exigir carne ou frango desfiado reaquecer o alimento desfiado em seu próprio caldo, até atingir fervura completa e/ou no mínimo 75° C no centro da panela ou vasilhame durante 5 minutos antes do porcionamento ou da sua utilização como ingrediente de outra preparação (recheio, risoto, etc.).
 - O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito de preferência em câmara fria.
 - Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados.
 - Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas e identificadas antes de serem entregues.
 - As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas (sanitizadas) antes de serem embaladas em saco plástico impermeável e, no caso da laranja descascada e cortada ao meio, quando forem servidas para pacientes. As frutas servidas em pedaços como melão, mamão, abacaxi, etc. deverão ser higienizadas e descascadas conforme o caso, para serem embaladas (recipientes descartáveis com tampa). Para frutas servidas no refeitório, admite-se servi-las sem a embalagem, sendo manipuladas com pinças.
 - Uma porção de cada dieta de pacientes deve ser disponibilizada para degustação do nutricionista do CONTRATANTE com a devida antecedência segundo normas existentes na Unidade de Alimentação e Nutrição, devendo realizar imediata alteração, retirada e substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo.
- Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao Nutricionista da Contratante para degustação com antecedência suficiente para serem feitas alterações e/ou substituições sem prejuízo aos horários de distribuição estabelecidos, 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 produzidos, 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, comunicando imediatamente para a Contratante. Se ocorrer Surto Alimentar fica claro que a contratada deverá responder perante as autoridades sanitárias, uma vez que, a responsabilidade do armazenamento, produção e distribuição de alimentos, é da CONTRATADA.
- Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada, em vasilhames apropriados, em tempo necessário, com monitoramento em fita dosadora, e conservá-los sob refrigeração até o momento da distribuição;

- Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao Contratante para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações dos alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do Contratante ou que forem desaprovados pela não adequação à qualidade exigida da preparação pelo SND do Contratante, digo, contrariando as Leis de Escudero;
- Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;
- Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante, sempre com a presença de um profissional nutricionista na supervisão;
- Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
- Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a CVS 6/99 ;
- Comprovar o uso das quantidades e qualidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo as disposições legais (Portaria CVS 06/99);
- Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Portaria C.V.S. n.º 06/99 e/ ou legislação atualizada ; Caso as ABS não estejam em temperaturas ideais, o carrinho de distribuição deverá ser térmico.
- 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, 24 (vinte e quatro) horas e 48(quarenta e oito) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme CVS 06/99;
- As preparações devem ser dispostas de forma agradável, convidativa, que incentive a alimentação, fazendo parte do tratamento.

- Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição (sobras limpas) não poderão ser utilizados posteriormente .
- Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas de cubas e placas do balcão de distribuição do Refeitório, sempre seguindo as boas práticas de fabricação de alimentos.
- 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, seja de recebimento, confecção de dietética ou geral, e distribuição do refeitório ou outra que se fizer necessário.
- A contratada responsabilizar-se-á pelo custo dos exames realizados em caso de monitoramento das amostras coletas, comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante, devendo apresentar relatório do resultado à gerente de nutrição do HGG;
- Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades e qualidade suficientes ao número de refeições de acompanhantes, refeitório e outros, em adequado estado de conservação, para garantir o bom atendimento aos comensais sadios e enfermos.
- Declaração de que a empresa elaborará e implementará em um prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas de Fabricação, Manual de Boas Práticas da Unidade e Manipulação de alimentos, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução do serviço contratado, nos termos da legislação vigente. Manual de Boas praticas de Dietas especiais (UDE) e o documento de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC – com os respectivos fluxogramas, conforme Portaria CVS 6/99 ou outra atual, de comum acordo com o SND do Contratante;
- Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;
- Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos do Lactário / UDE a serem adotados para preparação de fórmulas lácteas, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, nutrição enteral, suplementos, aprovados pela equipe de Nutricionistas do Contratante;
- Responsabilizar-se pela climatização (Ar-condicionados) do almoxarifado, bem como a instalação e manutenção dos aparelhos.

- Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade para preparo das dietas, formulações e enterais;
- As refeições servidas no refeitório serão oferecidas no sistema self service, na qual a preparação da carne será porcionada por profissionais da CONTRATADA, respeitando a gramatura prevista neste termo de referência, devidamente capacitados e uniformizados
- Revisar e atualizar toda normatização referente ao Procedimento Operacional Padrão aplicado na produção de quaisquer ações que o demandarem;
- Para elaboração das refeições, utilizar sempre fichas técnicas que devem estar atualizadas e devendo ser entregues à Contratante quando solicitadas;
- Entregar 01 (uma) cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, documentos de Análise dos Pontos Críticos de Controle, Manual de Boas praticas da Unidade de Dietas Especiais) ao SND do Contratante, dentro de, no máximo 45 (trinta) dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos, como também cópia de todo Procedimento Operacional Padrão utilizado na Produção;
- A alimentação dentro do refeitório será servida em balcão térmico, com "saia" em armarios para acondicionar os forros de mesa, em formica, cubas com alças, sendo de porcionamento livre, com exceção da carne e sobremesas. Todo talher deverá ser de inox,, copos de vidro de 300 ml, pratos de louça. A devolução dos utensílios individuais será realizada pelos próprios clientes em balcão específico para esta destinação. A Contratada deverá garantir que durante toda a distribuição: pisos, balcões, cadeiras e mesas sejam limpos. Todas as rotinas e atividades executadas nas dependências do refeitório estão detalhadas no Manual de Boas Práticas.

Do porcionamento e acondicionamento das refeições

- O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana. Caso não atinjam a temperatura preconizada pelas RDC 216 OU 275, deverão ser substituídas. Caso haja mais de 10 reincidências no mês de temperatura inadequada, deverá ser usado carrinho termicos na distribuição.
- As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais.
- Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e condição clínica do paciente, seguindo o porcionamento estabelecido pelo contrato ou pelo nutricionista, utilizando utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

- Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada e sobremesa, deverão ser identificadas em suas tampas, devendo ser completamente fechados, em temperatura adequada sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.
- Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas: Café e leite em caneco de louça branca ou de cor, conforme determinação da contratante. Fornecer, quando solicitado, o material descartável necessário, sendo: copos de 300 ml com tampa para suco, leite e chá; copos de 200 ml resistente para água, copos de 200 ml com tampa para sobremesa, recipiente em cerâmica/porcelana ou a critério da Contratante, específico para frutas à francesa e doces à base de frutas, vedadas com filme plástico, marmitas de isopor (MO 100-3) 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 ou descartáveis, se assim for solicitado pela Contratante, 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 pronto estabelecido pela Contratante, 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 tipo Alban, para as grandes refeições, com refil, sendo de 4 e com 1 divisória, pratos de cerâmica para as demais refeições;
- Todas as refeições deverão ser acompanhadas de talheres de inox, salvo quando deliberação da contratante, e guardanapo de papel embalados em saco plástico, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquidos. Todas as refeições deverão ser identificadas com etiquetas, padronizadas na Nutrição.

Higienização

- Atender o que dispõe a Portaria CVS-6/99 ou a Legislação vigente, referente ao "Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos";
- Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;
- Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim;

- Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- Manter a higiene adequada das mãos, garantindo 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;
- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- Responsabilizar-se pela aquisição do container de lixo para acondicionamento dos próprios resíduos .
- A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela Contratada, devendo haver um estoque de aventais, toucas, máscaras descartáveis, isto é, EPIs para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.
- Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;
- Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;
- A contratada deverá utilizar na execução dos serviços contratados produtos de primeira linha e todos reconhecidos e regularizados pelo Ministério da Saúde.
- Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

- Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
- As operações de higienização das instalações devem ser realizadas com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias, devendo cumprir cronograma com periodicidade pré-estabelecida para cada tipo de equipamento.
- Seguir protocolo de higienização de hortifruti em geral, preconizado pela vigilância sanitárias em suas RDCs.
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 PP, a turvação de solução e presença de resíduos durante a desinfecção das hortaliças.
- Remover para locais apropriados e/ou indicados pelo Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;
- Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição.
- Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS – 9/2000 ou Legislação vigente, o controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente em acordo com a Contratante e apresentando Cronograma de Higienização;
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes de qualidade comprovada e apresentando ficha técnica do produto;
- Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada dos vários setores do refeitório, copas, Lactário e Unidades de Internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar;
- Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação hospitalar;
- Proceder a periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, etc.), dentro das normas sanitárias vigentes;
- Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;

- Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes, desprezando quaisquer produtos que estejam em desacordo com as características organolépticas apropriadas do produto.
- Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.
- A limpeza e a sanitização de paredes próximas às bancadas, pias e bancadas devem seguir as normas de lavagem, descontaminação e desinfecção previstas em legislação específica em vigor.
- A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização de equipamentos, mobiliários e utensílios;
- Realizar polimento nas bancadas e mesas de apoio;
- As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70° C;
- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos e higienizados diariamente;
- Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização;
- É terminantemente proibida a liberação de "lavagem" (resto de comida, limpa ou contaminada) para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações

Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- Submeter-se as normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso as suas dependências, estando sujeito a penalidades caso não seja seguido a normatização do SESMT;
- Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos a engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis a execução específica da atividade;

- Apresentar ao setor de Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho da CONTRATADA, cópia dos documentos: Ficha de Registro, Atestados de Saúde Ocupacional, conforme NR-07 Port. 3214/78, Ficha de entrega de Equipamentos de Proteção Individual, conforme NR-06 Port. 3214/78, PCMSO – Programa de Controle Médico e Saúde ocupacional, conforme NR-07 Port. 3214/78, PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, conforme NR-09 Port. 3214/78
- O Médico do Trabalho deverá incluir no PCMSO exames específicos para manipuladores de alimentos: Coproparasitológico, Coprocultura e Exame Bacterioscópico e Bacteriológico de Secreção Orofaringea. Os documentos comprobatórios destes exames deverão ser arquivados na Unidade da CONTRATADA nas dependências da CONTRATANTE e apresentados a esta sempre que solicitado;
- Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.
- Para os equipamentos utilizados que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - Db-A, conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição.
- A contratada deverá adquirir equipamentos de proteção individual (protetor auricular) quando necessário. Deve preferir o uso de tecnologias adequadas e conhecidas com o objetivo de reduzir os níveis de ruído.

Situações de emergência

- Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, falta de colaboradores e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Projeto Básico.
- Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o Contratante.

Suplementares

- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da cotação, estando sujeito a penalidades cabíveis caso em desacordo;

- Todos os itens das dietas devem ser identificados com a etiqueta constando o leito, nome do paciente e tipo de dieta.
- Apresentar relatório mensal das ações corretivas realizadas.
- Todos procedimentos operacionais padrões deverão ser formalizados junto a Contratante.
- A responsabilidade da impressão das etiquetas é inteiramente da contratada, bem como os computadores e demais equipamentos necessários para fiel cumprimento desta obrigação.
- 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;
- Elaborar, manter e disponibilizar um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND do Contratante e no caso de acesso as áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada.
- Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas a disposição da Contratada.
- 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 Contratante e a Contratada.
- Re-executar os serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos, sem ônus para o Contratante
- Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios na execução dos serviços deste contrato de alimentação.

- Acondicionar os descartáveis, talheres e guardanapos, usados para as refeições, em sacos plásticos destinados a lixo comum, salvo aqueles utilizados por pacientes em isolamento, que devem ser recolhidos em sacos plásticos brancos (material contaminado) encaminhando-as a seguir para o depósito de lixo correspondente. Os pacientes em isolamento, a responsabilidade deste recolhimento é da Equipe de Enfermagem.
- Se for necessário, e a critério da contratante, poderá ser solicitada a execução dos serviços em dias e horários distintos dos estabelecidos originalmente, desde que comunicado previamente a contratada.
- Os alimentos que sobrarem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06° C.
o a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
- Disponibilizar para os serviços contratados pessoas disciplinadas, adequadamente capacitadas, treinadas e com experiência necessária. Devem apresentar respeito, discrição, ética, postura adequada e bom senso e serem treinadas frente a humanização no atendimento, com comprovação de treinamento.
- Implantar e manter programas voltados a reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.
- Cada funcionário novo na empresa ou aquele que trocar de função deve passar por capacitações e treinamento de sua função, orientado pelo nutricionista da contratada.
- Manter os utensílios (utilizados para a distribuição das refeições dos usuários e colaboradores/acompanhantes) em quantidade suficiente para atender aos comensais durante todo o período de distribuição, fazendo a imediata substituição pelo desgaste natural do mesmo.
- Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, resto-ingesta demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;
- 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.

- Disponibilizar forros de mesa, em caráter de empréstimo, mediante caderno de protocolo, para eventos internos no HGG.
- Servir água com gelo quando solicitado.
- As jarras de servir água deverão ser de inox, gradeadas, com tampa.
- As garrafas de servir café, quando solicitado,, deverão ser de inox, 1,8 litros ou litragem a maior.
- Responsabilizar-se por eventos internos do HGG, quando solicitado, com a distribuição de água, café e/ou suco.
- Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, álcool em gel, toalha descartável utilizados nas dependências do SND, onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório, zelando pela manutenção e reposição do dispensador de gel e toalhas descartáveis;
- Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número do Contratante, a não ser que seja comprovada indubitavelmente, que a contratada está com a razão.;
- Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital; os casos não previstos em contrato, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do mesmo, deverão ser resolvidos entre o SND do Contratante e da Contratada;
- O recolhimento dos térmicos e/ou marmitex, e demais descartáveis, deverá ocorrer no mínimo 30 minutos após a refeição e deve iniciar pelo primeiro local de entrega.
- Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;
- Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do Contratante, exceto quando autorizados pela Diretoria Administrativa, Enfermagem e Multidisciplinar, solicitando sempre a identificação dos usuários;
- Deverá ser realizado o resto ingesta a cada 2 meses com análise crítica do mesmo, bem como análise crítica das pesquisas de satisfação do paciente e refeitório,.

- As técnicas de nutrição da Contratada são responsáveis pela parte clínica (checagem de mapas, prontuários, dietas, troca de dietas, jejum, etc...) como 1 nutricionista da contratada e definida para tal, mantendo-a próxima ao local de onde são distribuídas as dietas para os pacientes, para fiscalização e orientação dos funcionários
- Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base nas Boas Práticas de Manipulação.
- Realizar, periodicamente a satisfação dos clientes , comensais sadios e enfermos, quanto ao serviço prestado.
- 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;
- 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.
- Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal no 12.305, de 02/08/2010 e/ou Legislação atual quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.

Indicadores de gerenciamento e avaliação de resultado assistencial

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

Responsabilidade Civil

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

- Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

Operacionalização dos alimentos

Deverão ser observados pela CONTRATADA:

No recebimento dos produtos alimentícios, materiais e outros:

1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
2. A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte emitido pela Vigilância Sanitária;
3. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
4. A integridade e a higiene da embalagem;
5. A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
6. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- 7- As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento de produtos alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de 10/03/99 e/ou legislação atual;
 - A correta identificação do produto do rótulo: nome, composição do produto e lote: número de registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
 - A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo. Deve ser observado o horário de recebimento de mercadorias estabelecido pela CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade. As planilhas de temperatura devem ser checadas e validadas pela Nutricionista da Contratada.

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

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes: RDC 216

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

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: temperatura ambiente
---------------------	--

No recebimento de sucos e demais produtos industrializados:

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados:

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

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

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- Disposições Gerais

- 1- Não manter caixas de madeira e papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do SND (Serviço de Nutrição e Dietética);
- 2- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- 3- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso e da parede;
- 4- Dispor alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- 5- Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc; subdividindo o acondicionamento por classes ;
- 6- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar (PVPS);
- 7- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro, no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho;
- 8- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
 - 8.1 - Manter prateleira para quarentena;
- 9- Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz para proporcionar uma boa ventilação;
- 10- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- 11- Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
 - 11.1. Manter relação de data de validade dos produtos amostra;
- 12- Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados, com data de abertura e data de validade do produto;
- 13- Os sacos plásticos apropriados ou papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais serem reaproveitados;
- 14- Armazenar os diferentes gêneros alimentícios separados entre si dos demais produtos nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - alimentos prontos para consumo nas prateleiras superiores;
 - os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.
- 15- Refrigerar ou congelar alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- 16- -Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, quente ou ambiente, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- 17- Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados, separados e etiquetados;
- 18- Colocar os produtos destinados á devolução em locais apropriados, devidamente identificados por

fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

19- -Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

20- É proibido re-congelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

21- Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para pescados;

22- Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C), desde que devidamente etiquetados;

23- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

24- Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;

25- Promover a manutenção da temperatura ambiente no almoxarifado e UDE com controle, também, da Umidade.

Pré-preparo e preparo dos alimentos

1- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

2- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

3- Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;

4- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperatura de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;

5- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

6- Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;

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

8- Para o pré-preparo das carnes em geral, a limpeza das peças deverão ser perfeitas, com remoção total das nervuras e aponeuroses, e nas preparações a base de carne moída, a mesma deverá ser moída na cozinha da CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA providenciar equipamento necessário;

9- Realizar o pré-preparo das carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e

83/97

prosseguir sucessivamente;

- 10- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- 11- Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- 12- Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, etc.);
- 13- Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;
- 14- A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção, cozinha geral, dietética, ABS e outras que se fizerem necessárias em planilhas próprias, colocando-as à disposição da CONTRATANTE, sempre que solicitado.
- 15- Não é permitido reaproveitamento de alimentos.

Higienização dos alimentos

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

Hortifrutigranjeiros

- 1- Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocadas em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 minutos;
- 2- Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;

- 3- Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a no máximo 10°C;
- 4- Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

Cereais e Leguminosas

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

Higiene Pessoal

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

Higienização das Instalações

- 1- A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, copas, refeitório, equipamentos e utensílios;
- 2- Os produtos utilizados na higienização deverão ser boa qualidade e adequados 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;
- 3- O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- 4- Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas, pias e demais equipamentos em aço inox.

O quadro apresentado a seguir exemplifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização do Serviço de Nutrição e Dietética. Lembrando que todos os protocolos aqui sugeridos, devem seguir a Legislação vigente e o Manual de Boas Práticas.

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

- Pisos e ralos - Diariamente e sempre que necessário - Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
- Azulejos - Diário e mensal -Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm
- 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

85/97

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

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

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

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

Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm
Fogão	Diário e após uso	Desincrustante
Forno	Diário e após uso	Desincrustante
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carnes, cortador de frios, liquidificadores, 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

Sinopse de Porcionamento / Acondicionamento / Distribuição

Do Porcionamento:

- 1- O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo, exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- 2- A distribuição de refeições a pacientes deverá ser em ABS, térmicas compactas, com 4 divisórias, e sopeiras térmicas em ABS, em material atóxico e inodoro, com refil e tampa e os talheres de inox, salvo para os pacientes/acompanhantes em isolamento e quando a Contratante requisitar;
- 3- Fornecer, quando solicitado, o material descartável necessário, sendo: copos de 300 ml com tampa para suco, leite e chá; copos de 200 ml resistente para água, copos de 200 ml com tampa para sobremesa, recipiente em cerâmica/porcelana ou a critério da Contratante, específico para frutas à francesa e doces à base de frutas, vedadas com filme plástico, marmitas de isopor (MO 100-3) com no mínimo 3 divisórias e capacidade para 1l/kg, marmitas de isopor (MO 70) com capacidade de 500 ml para sopas, mingau e etc., talheres descartáveis de material resistente e de acordo com a refeição. Vedada a reutilização de qualquer material descartável.
- 4- Embalar os alimentos e os talheres a serem distribuídos a pacientes e acompanhantes em saco plástico transparente, incolor e nas medidas apropriadas: talheres 5x23 cm, bolachas 10x30 com, pães e frutas 15x30 cm. Frutas em pratos de cerâmica ou descartáveis, se assim for solicitado pela Contratante, vedadas com filme plástico e com talheres apropriados.
- 5- Porcionar uniformemente as refeições (com utensílios com gramatura padrão), de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido pela Contratante, utilizando utensílios apropriados para cada tipo de preparação;
- 6- Águas, sucos, café, leite e chás deverão ser entregues em garrafas (em cores diferenciadas térmicas) individuais. O modelo das garrafas deverão ser previamente aprovados pela CONTRATANTE.
- 7- Todas as refeições deverão ser entregues em bandejas individuais. ABS para as grandes refeições e pratos de cerâmica para as demais refeições;
- 8- As garrafas destinadas a pacientes da bariátrica e pacientes com restrição hídrica, sucos, água e outros devem apresentar coloração diferente.

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 MINIMA DE QUADRO FUNCIONAL

<u>PROFISSIONAIS</u>	<u>QUADRO SOLICITADO</u>	<u>CARGA HORÁRIA</u>
GERÊNCIA	1	8h (diária)
NUTRICIONISTA	4 Produção 1 produção	12/36 h 8H (diária)
TÉCNICA EM NUTRIÇÃO	3º andar : 2 4º andar :2 4º andar : 1 2 (UTI) 2 (NOTURNO)	12/36 h 12/36 h 8 horas 12/36 h 12/36 h
COZINHEIRA DIETÉTICA	2	12/36
COZINHEIRO GERAL	2 1	12/36 8 horas (diarista segunda a sexta)
AUXILIAR DE COZINHA DIETÉTICA (coladeira, saladeira, auxiliar de cozinha)	Auxiliar de cozinha: 2 saladeira: 2 coladeira: 2	Todas 12/36
AUXILIAR DE COZINHA GERAL(sendo 1 direcionada ao CEAD 2 vezes na semana)	2	12/36
AUXILIAR OPERACIONAL	6 1	12/36- diurno e noturno 8 horas
OPERACIONAL P/ AS COPAS	2	12/36- diurnos e noturnos
COPEIRA PACIENTES	3º andar: 6 3º andar: 1 4º andar: 6 4º andar: 1 copeira água 3º andar:2 copeira água 4º andar:2 Copeira área fechada:6 Copeira área fechada:1 Copeira noturno: 4	12/36- diurno 8 horas 12/36- diurno 8 horas 12/36 12/36 12/36 8 horas 12/36 h
COPEIRA REFEITÓRIO	4	12/36
ALMOXARIFADO	2	12/36
CONFEITEIRA (curso técnico e/ou	2	12/36

experiência prática)		
LACTARISTA (curso de capacitação e/ou experiência prática)	2	12/36- diurnos
	2	12/36- noturnos
TOTAL GERAL	78	

Obs.: na falta de funcionário o mesmo deverá ser substituído depois de 3 horas de ciência do fato. Cso necessário contratação, am até no máximo, 4 dias.

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

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

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

Anexo 1

Tabela de Pontuação da Ficha de Qualificação da Prestação de Serviço Terceirizado de Nutrição e Alimentação

DESCRIÇÃO DAS OCORRÊNCIAS	PONTOS
1. Colaboradores	
Os colaboradores apresentam asseio pessoal com uniforme (conservados, limpos, sem uso de adornos e identificados com crachá) ?	1
Quantitativo (numero) suficientes de colaboradores para execução satisfatória do serviço ?	1
Substituição de ausência de colaboradores realizada satisfatoriamente em acordo com o contrato ?	1
Uso adequado de EPI e EPC?	1
2. Higienização das Instalações, Utensílios e equipamentos	
Higienização da área de trabalho(bancadas e meia parede em acordo com o POP) , equipamentos (inclusive linha branca), utensílios de cozinha e utensílios utilizados pelos comensais conforme	1

descritos no termos de referência?	
Os produtos químicos são utilizados , estão etiquetados e regularizados pelo Ministério da Saude?	1
Disponibilização de alccol 70 para higienização das bancadas?	1
3. Manutenção das instalações, utensilios, ,moveis e equipamentos	
Conservação e manutenção das instalações utensilios, móveis e equipamentos ?	1
Edificação em adequado estado de conservação (livre de trincas, azulejos quebrados, rejuntas falhas, umidade, bolor, descascamento, dentre outros)?	1
Área externa e interna livre de focos de insalubridade, objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores, e de outros animais , de acumulo de lixo nas imediações, dentre outros)?	1
O quantitativo dos utensilios atende a demanda? Seja clínicas , seja refeitório, seja para produção de alimentos ?	1
Os utensilios e equipamentos estaõ sendo trocados quando desgastados pelo uso ou em condições inapropriadas de uso?	1
4 Materia prima	
O local para armazenamento dos gêneros alimentícios em temperatura ambiente, encontra-se adequado, organizado e limpo, com o uso de estrados, paletes ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo para garantir a ventilação e limpeza?	1
O armazenamento dos gêneros alimentícios mantidos sob refrigeração, encontram-se adequados e com temperatura controlada e registrada?	1
As materias primas recebidas estão sendo checadas quanto a sua qualidade no recebimento ? Os check lists estão sendo checados e assinados?	1
Os rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação vigente	1
Foi observado a presença e/ou uso de produtos vencidos?	1
5. Preparação do Alimento	
Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação	1

cruzada?	
Os insumos que não são utilizados em sua totalidade são adequadamente acondicionados e identificados?	1
A eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizado?	1
O descongelamento é efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5° C?	1
Os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana?	1
O consumo de alimentos preparados e conservados sob refrigeração a temperatura de 4°C é de 5 dias?	1
O alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento tem seu invólucro identificado?	1
Os alimentos a serem consumidos crus, são submetidos a um processo de higienização?	1
São guardadas amostra de todas as preparações realizadas para análise de contra prova por 24,48 e 72h?	1
5. Armazenamento e distribuição do alimento preparado	
Os alimentos preparados são rigorosamente identificados e protegidos contra contaminantes?	1
O armazenamento e a distribuição dos alimentos ocorrem em condições de tempo e temperatura adequado?	1
Cumprimento de horário estabelecido para a distribuição de refeições e água aos pacientes e acompanhantes?	1
Cumprimento de horário estabelecido para a distribuição de refeições aos colaboradores?	1
Cumprimento de horário estabelecido para a distribuição de refeições em protocolo de interação farmaco nutrientes e dietas liquidas?	1
As refeições dos pacientes e acompanhantes estão devidamente identificadas conforme protocolo de identificação da instituição?	1
O porcionamento das refeições atende ao per capita estabelecido?	1
As dietas dos pacientes estão identificadas?	1

X

MP

corretamente?	
Foram identificadas interrupções na distribuição das refeições?	1
Foi identificado algum erro na entrega das dietas dos pacientes?	1
Atrasos ou interrupções no atendimento em relação aos horários estipulados, por ocorrência?	1
Almoxarifado organizado em sistemas de bolas PVPS, com controle de validade dos produtos e em condições higienicas adequadas?	1
Embalagem primária na produção em geral?	1
5. Exposição ao Consumo do alimento preparado	
O balcão de exposição do alimento preparado e o refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias?	1
6. Recolhimento dos utensilios	
Recolhimento dos utensílios distribuídos realizados de forma adequada e dentro do horário previsto?	1
7. Documentos e registros	
Os registros estão devidamente preenchidos?	1
8. Administrativo	
Ocorreu mudança de cardápio sem prévia autorização da CONTRATANTE?	1
Não atendimento e qualquer outra obrigação expressa no contrato?	1
TOTAL DE PONTOS	45

TABELA DE INCIDÊNCIA DE PENALIDADES	
PONTUAÇÃO FINAL	AVALIAÇÃO
0 a 5	Sem incidência de penalidade
5.1 a 11	Será glosado 20% sob 5% representativo do valor total da fatura
11.1 a 17	Será glosado 40% sob 5% representativo do valor total da fatura

17.1 a 22	Será glosado 60% sob 5% representativo do valor total da fatura
22.1 a 28	Será glosado 80% sob 5% representativo do valor total da fatura
28.1 a 34	Será glosado 100% sob 5% representativo do valor total da fatura

Notas:

- A fiscalização dos serviços prestados pela CONTRATADA, será feita, também, pela aplicação dos critérios estabelecidos na ficha de qualificação da prestação de serviços terceirizado de nutrição e alimentação hospitalar.
- Os resultados encontrados, serão tabulados na tabela de incidência de penalidade.
- Será Aplicada a pontuação "0" (zero) para item em conformidade e, "1" (um) para item em não conformidade.

E por estarem, as partes justas e combinadas, firmam o presente Instrumento em 02 (duas) vias de igual teor, perante as testemunhas abaixo indicadas que a tudo assistiram e conhecimento tiveram.

Goiânia/GO, aos 15 dias do mês de maio de 2020.

INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E HUMANO – IDTECH

M **JOSÉ CLÁUDIO PEREIRA CALDAS ROMERO**
CONTRATANTE

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

M
MAIS SABOR GESTÃO DE ALIMENTOS LTDA
LUCAS PANISSON
CONTRATADA

Testemunhas:

Sergio C. Moreira

Nome:

CPF/MF: 033.504.494-60

Leonel E. Ferreira

Nome:

CPF/MF: 000.308.091-93

94/97