

**ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA**

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando ao fornecimento de dieta geral, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas infantis destinadas a pacientes internados e em observação, acompanhantes legalmente constituídos (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90 e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), refeições para funcionários autorizados e médicos residentes segundo normas e legislações pertinentes na descrição do Serviço de Nutrição e Dietética, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, para, a **Maternidade Gota de Leite, UPA (Unidade de Pronto Atendimento) CENTRAL “Amélia Bernardini Cutrale”, UPA VILA XAVIER “Dr. Antonio Alonso Martinez”, UPA VALE VERDE “Nefália de Oliveira Lauer”** gestados pela Fundação Municipal Irene Siqueira Alves Vovó Mocinha e seus Anexos.

1.1.1. O objeto da presente prestação de serviços engloba serviços técnicos operacionais e administrativos, disponibilização de equipamentos, bem como apoio a nutrição clínica, nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente constituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, compreendendo:

- Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais;
- Apoio à nutrição clínica, sempre que necessário.

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

a) A utilização das dependências do CONTRATANTE (refeitório da Maternidade), onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída. Já para o preparo dos lanches para as Unidades de pronto atendimento UPAS (Vila Xavier, Central e Vale Verde) o local de preparo e porcionamento, desde que autorizado pela Diretoria Executiva e que haja um consenso entre ambas as partes e garantida a segurança alimentar do processo de transporte das refeições, poderá ser num raio máximo de 30 km das unidades.

b) A distribuição das refeições destinadas à pacientes devem ser em embalagens descartáveis, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) CONTRATANTE;

c) A distribuição, no Refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários da Maternidade, Médicos residentes e acompanhantes legalmente constituídos de pacientes, deverá ser em sistema self-service, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados;

d) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

e) A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do CONTRATANTE a disposição da CONTRATADA.

f) Utilização das dependências do Lactário (incluindo nutrição enteral) e Posto de Coleta de Leite Humano – PCLH

g) Utilização das dependências da Lanchonete do refeitório.

1.2. A Fundação Municipal Irene Siqueira Alves Vovó Mocinha poderá ser redimensionada, podendo ocorrer inclusão ou exclusão de unidades, e conseqüentemente aditamento do termo contratual decorrente da prestação dos serviços.

1.3. Endereço da Contratante

Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha – FUNGOTA

Rua Carlos Gomes, 1610

CNPJ: 14.986.862/0001-40

Araraquara/SP

Cep: 14801-340

1.3.1.A prestação de serviços neste Termo de Referência serão divididos em itens:

Item 01 - Maternidade Gota de Leite

Item 02 - UPA CENTRAL "Amélia Bernardini Cutrale"

Item 03 - UPA VILA XAVIER "Dr. Antonio Alonso Martinez"

Item 04 - UPA VALE VERDE "Nefália de Oliveira Lauar"

1.4 Características da Unidade: **Item 01 - MATERNIDADE**

Classificação da Unidade Hospitalar: Hospital Especializado – Maternidade com UTI NEONATAL E PEDIATRICA
População atendida: Mulheres e crianças
Número de leitos da Unidade: Enfermaria: 34 leitos (sendo 18 leitos no primeiro andar, 16 leitos no segundo andar) UTI NEONATAL E PEDIATRICA: 10 leitos (sendo 07 leitos neonatais e 03 leitos pediátricos) UCI: 12 leitos Centro Obstétrico: 03 leitos Casa da gestante: 10 leitos
Média diária de pacientes: 46

1.5. Partes integrantes deste Termo de Referência: Elementos e Porcionamentos Mínimos Constitutivos dos Cardápios; Características e componentes das Refeições – especificações; Especificações dos Gêneros Alimentícios, Gramaturas e Frequências; Preparo das Refeições; Higienização, Operacionalização da Unidade de Alimentação e Nutrição/Refeitório, Lanchonete, Lactário, Unidade de Nutrição Enteral e PCLH.

2. Da justificativa

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

2.2.A terapia nutricional é importante para diminuição do tempo de permanência das internações e futuras reinternações e fundamental para diminuição da morbimortalidade e reincidência de internação de pacientes com patologias crônicas.

2.3.Portanto, a contratação de empresa terceirizada para unidade de alimentação e nutrição alicerça-se nos seguintes pontos:

2.3.1.Necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes internados visando a manter ou recuperar o estado nutricional;

2.3.2.Necessidade de manter o fornecimento de alimentação especializada aos pacientes internados e externos, no tratamento de diversas enfermidades e suporte a programas ou exames complementares, entre outros.

2.3.3.Necessidade de continuidade das atividades uma vez que tais serviços englobam categorias profissionais

que não mais integram o quadro da Administração.

2.4. Diante do exposto, conclui-se que os Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar tem caráter contínuo, o que irá requerer a contratação pelo período de 12 meses, na conformidade do que preconiza o Art. 57 da Lei nº 8.666, de 21/06/1993.

3. QUANTITATIVOS ESTIMADOS

3.1. Estimativa diária de cada tipo de refeição:

3.1.1. As quantidades de refeições para pacientes internados foram estimadas tendo como base a quantidade média de refeições servidas no ano anterior a data de publicação do termo de referência.

3.1.2. Estimativa diária de cada tipo de refeição por população:

- Alimentação paciente adulto:

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada	Quantidade média mensal
Dieta Geral Paciente Adulto			
Desjejum	Refeição	21	620
Colação	Refeição	19	560
Almoço	Refeição	22	665
Lanche	Refeição	17	500
Jantar	Refeição	16	470
Ceia	Refeição	17	510
Dieta Leve Paciente Adulto*			
Desjejum	Refeição	3	90
Colação	Refeição	3	90
Almoço	Refeição	3	90
Lanche	Refeição	3	90
Jantar	Refeição	3	90
Ceia	Refeição	3	90
Dieta Pastosa Paciente Adulto*			
Desjejum	Refeição	-	2*
Colação	Refeição	-	2*

Almoço	Refeição	-	2*
Lanche	Refeição	-	2*
Jantar	Refeição	-	2*
Ceia	Refeição	-	2*
Dieta Líquida Paciente Adulto*			
Desjejum	Refeição	-	2*
Colação	Refeição	-	2*
Almoço	Refeição	-	2*
Lanche	Refeição	-	2*
Jantar	Refeição	-	2*
Ceia	Refeição	-	2*
Dieta Especial Paciente Adulto (para diabetes ou hipossódica ou outra situação especial)			
Desjejum	Refeição	3	86
Colação	Refeição	3	82
Almoço	Refeição	3	102
Lanche	Refeição	3	100
Jantar	Refeição	4	107
Ceia	Refeição	5	146

*Quantidade média estimada. Pode não ser prescrita, mas se necessário, deve ser fornecida.

- Alimentação infantil – 0 a 2 anos:

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada	Quantidade mensal média
Papa de fruta*	Gramas	40	1200*
Sopa*	Litro	1,3	39*

*Quantidade média estimada. Pode não ser prescrita, mas se necessário, deve ser fornecida.

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada	Quantidade média mensal
------------------	-------------------	----------------------------	-------------------------

Líquidos Simples: Chá, água, suco, leite de vaca	Litro	0,5	15
Fórmulas infantis A: Fórmula para prematuros, fórmula de partida para lactentes e fórmula de seguimento para lactentes	Litro	1,9	57
Fórmulas Infantis B: Fórmula AR, Fórmula HA, Fórmula infantil a base de Soja, Fórmula Infantil com proteína hidrolisada, Fórmula Infantil com proteína parcialmente hidrolisada, Fórmula de Aminoácidos Livres, fórmula infantil hipercalórica	Litro	0,45	13
Fórmula de nutrientes (proteínas, carboidratos, gorduras, minerais e oligoelementos) para recém-nascidos de alto risco para aditivação de leite humano	Gramas	12	360

• Alimentação infantil – 2 a 12 anos:

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada	Quantidade média mensal
Dieta Geral infantil – 2 a 12 anos			
Desjejum	Refeição	0 a 1	6
Colação	Refeição	0 a 1	7
Almoço	Refeição	0 a 1	11
Lanche	Refeição	0 a 1	7

Jantar	Refeição	0 a 1	6
Ceia	Refeição	0 a 1	4
Dieta Leve infantil – 2 a 12 anos*			
Desjejum	Refeição	-	15*
Colação	Refeição	-	15*
Almoço	Refeição	-	15*
Lanche	Refeição	-	15*
Jantar	Refeição	-	15*
Ceia	Refeição	-	15*
Dieta Pastosa infantil – 2 a 12 anos*			
Desjejum	Refeição	-	15*
Colação	Refeição	-	15*
Almoço	Refeição	-	15*
Lanche	Refeição	-	15*
Jantar	Refeição	-	15*
Ceia	Refeição	-	15*
Dieta Líquida infantil – 2 a 12 anos*			
Desjejum	Refeição	-	15*
Colação	Refeição	-	15*
Almoço	Refeição	-	15*
Lanche	Refeição	-	15*
Jantar	Refeição	-	15*
Ceia	Refeição	-	15*
Dieta Especial infantil – 2 a 12 anos (para portadores de diabetes ou outra situação especial)			
Desjejum	Refeição	-	3*

Colação	Refeição	-	3*
Almoço	Refeição	-	3*
Lanche	Refeição	-	3*
Jantar	Refeição	-	3*
Ceia	Refeição	-	3*

*Quantidade média estimada. Pode não ser prescrita, mas se necessário, deve ser fornecida.

- Nutrição Enteral:**

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada	Quantidade média mensal
Normal sistema aberto	litro	0,12	3,5
Normal sistema fechado	litro	0,5*	15*

*Quantidade média estimada. Pode não ser prescrita, mas se necessário, deve ser fornecida.

- Alimentação acompanhantes:**

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária Estimada	Quantidade média mensal
Desjejum	Refeição	15	450
Almoço	Refeição	15	450
Jantar	Refeição	15	450

- Alimentação funcionários**

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada	Quantidade média mensal
Desjejum	Refeição	90	2700
Almoço	Refeição	30	900
Lanche	Refeição	60	1800
Jantar	Refeição	20	600

- Kit Lanche para exames – Paciente Externo**

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária Estimada	Quantidade média mensal
Desjejum	Refeição	2	60

- Apoio à administração

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária Estimada	Quantidade mensal estimada
Café	litro	2 - Casa da Gestante 2 - Setor de Compras	120
Kit para reunião	unid		15
Kit para evento 1	unid		até 4
Kit para evento 2	unid		até 4

- Apoio Hospitalar (copa da UTI e 1º andar)

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária Estimada	Quantidade mensal estimada
Café	Litro	6	180

- Água para pacientes (servida em garrafa reutilizável 3x/dia ou mais)

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária Estimada
Garrafas de Água filtrada	Litro	120

3.2 Características da Unidade: Item 02 – UPA CENTRAL “Amélia Bernardini Cutrale”

End: Av. Maria Antonia Camargo de Oliveira, s/n – Vila Ferroviária

- Alimentação: Pacientes

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada
Dieta Geral Pacientes		

Desjejum	Kit lanche	15
Almoço	Kit lanche	15
Jantar	Kit lanche	15

3.3. Características da Unidade: Item 03 – UPA VILA XAVIER “Dr. Antonio Alonso Martinez”
End: Rua Jose do Patrocínio nº 660 – Vila Xavier

- Alimentação: Pacientes

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada
Dieta Geral Pacientes		
Desjejum	Kit lanche	6
Almoço	Kit lanche	10
Jantar	Kit lanche	16

3.4. Características da Unidade: Item 04 – UPA VALE VERDE “Nefália de Oliveira Lauar”
End: Rua Henrique João Baptista Crisci s/n – Vale Verde

- Alimentação: Pacientes

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária estimada
Dieta Geral Pacientes		
Desjejum	Kit lanche	5
Almoço	Kit lanche	5
Jantar	Kit lanche	5

4. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS E QUANTIDADE ESTIMADA

4.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

4.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- A Prestação de serviços referente aos itens nº 02, 03, e 04, são de distribuição das refeições nas unidades de acordo com horários estipulados de modo a garantir a segurança alimentar e a necessidade da CONTRATANTE. A preparação e demais cuidados seguem de acordo com este Termo de referência.
- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição mensal;
- Fornecimento de equipamentos e utensílios para cozinha, refeitório e Lanchonete;
- Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Controle da temperatura das preparações;
- Coleta de amostras da alimentação preparada seguindo norma sanitária vigente;
- Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- Transporte externo de refeições para as três Unidades de Pronto Atendimento – UPAs, 2 vezes ao dia (8h e 14h).
- Uma vez ao dia Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- As garrafas de 1 litro para água deverão ser recolhidas três vezes ao dia para higienização e abastecimento e/ou quando necessário;
- Higienização e limpeza da cozinha e do refeitório, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes diariamente;
- Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Termo de Referência;
- Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos
- Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, bem como dos equipamentos da CONTRATANTE (coifa, câmara fria e monta-carga);
- Desinsetização e desratização das áreas da cozinha e refeitório;

4.3. Foram eleitas como unidade de medida para contratação desses serviços.

4.3.1. Unidade de Refeição: destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, almoço, jantar, lanche, ceia, colação, papa de frutas, sopa, chá, suco de frutas e kit lanche;

4.3.2. Litro de café, para fornecimento nas áreas administrativas e hospitalares;

4.3.3. O Kit reunião contemplará: Litro de café, biscoito água e sal e biscoito doce, garrafas de 500ml de água mineral, sachês de açúcar e adoçante, guardanapo, copos descartáveis (200 ml e 50 mL) e mexedores descartáveis: quantidade suficiente para 10 pessoas em dias de reuniões nas áreas administrativas (quando solicitado);

4.3.4. O Kit lanche para exames – paciente externo contemplará os seguintes itens por pessoa: 200 mL de suco de frutas natural ou integral + 05 biscoitos cream-cracker ou 05 biscoitos doces ou 1 pedaço de bolo + 1 fruta

4.3.5. O Kit lanche para UPA contemplará: 1 lanche com frios + 1 caixa de 200 mL de suco ou achocolatado pronto de 200ml + 1 fruta. Opção para diabéticos: biscoito cream cracker integral.

4.3.6. O Kit evento contemplará:

- kit evento 1: bolo com cobertura (1 pedaço/pessoa), pão de queijo (3 unidades mini/pessoa), 1 garrafa de café (50 ml/pessoa), suco (200 ml/pessoa), sachês de açúcar e adoçante, copos descartáveis (50 e 200 ml), mexedores descartáveis, guardanapo: quantidade suficiente para 10 pessoas em dias de reuniões nas áreas administrativas (quando solicitado).

- kit evento 2: bolo com cobertura (1 pedaço/pessoa), pão de queijo (3 unidades mini/pessoa), mini lanche (2 unidades/pessoa) ou lanche de metro (2 pedaços/pessoa), salada de frutas (1 pote de 200 ml/pessoa), 1 garrafa de café (50 ml/pessoa), suco (200 ml/pessoa), sachês de açúcar e adoçante, copos descartáveis (50 e 200 ml),

mexedores descartáveis, guardanapo: quantidade suficiente para 10 pessoas em dias de reuniões nas áreas administrativas (quando solicitado).

4.3.6. Litros de fórmula infantil utilizadas, packs de dieta enteral.

4.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

4.5. O Cardápio Diário Básico Padrão e as recomendações da CONTRATANTE deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.

4.6. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.

4.7. A alimentação fornecida deverá ser racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

4.8. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.

4.9. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

4.10. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório. A supervisão das tarefas realizadas na Maternidade deverá ser feita por nutricionista da CONTRATADA presente no local de produção de refeições.

4.11. Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser efetuados em recipientes descartáveis para dietas livres, brandas, dietas pastosas, liquidificadas, pastosas e líquidas. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética. Todos os utensílios e equipamentos utilizados para o transporte de alimentos devem ser laváveis e com rotina de higienização descrita em procedimentos operacionais padronizados.

4.12. 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.

4.13. A CONTRATADA deverá elaborar e apresentar o Manual de Dietas Hospitalares para a aprovação da CONTRATANTE.

4.14. Das refeições para funcionários e acompanhantes legais.

4.14.1. As refeições para funcionários e acompanhantes legais serão distribuídas no Refeitório da CONTRATANTE pelo sistema de self-service com balcão térmico, devendo ser fornecidos copos descartáveis de 200 ml para água e/ou suco e talheres (garfo, faca e colher) em inox. Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo e palito embalados individualmente. O horário de refeição de acompanhantes legais deve ser diferente do horário de refeição para funcionários, estabelecido em comum acordo com a Diretoria Executiva.

4.14.2. No balcão térmico de saladas, deverão ser mantidos à disposição dos comensais, galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite de oliva e molho de pimenta em sua embalagem original, sachês de sal, açúcar e

adoçante em quantidades suficientes para atender as expectativas de consumo, havendo reposição dos conteúdos sempre que necessário.

4.14.3. Aos funcionários pagantes que vierem a realizar sua alimentação no refeitório, o valor a ser cobrado não deverá ultrapassar o valor da dieta geral ou livre, adjudicada pela Fundação Municipal Irene Siqueira Alves - Fungota.

4.14.4. As refeições para funcionários do Centro Cirúrgico bem como para os da UTI Neonatal somente serão oferecidas na copa do setor caso haja a realização de cirurgias de grande porte e complexidade, sendo esses setores restritos.

4.15. DAS CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES - ESPECIFICAÇÕES

4.15.1. DIETA GERAL OU LIVRE

4.15.1.1. Dieta destinada aos funcionários, pacientes e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais. Terá consistência normal e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 6 (seis) refeições diárias para pacientes: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.500 calorias por dia.

4.15.1.2. Para os funcionários da manhã e tarde será oferecido desjejum e/ou lanche e para os funcionários do noturno serão oferecidos jantar e desjejum;

4.15.1.3. Quanto aos acompanhantes serão fornecidas 3(três) refeições: desjejum, almoço e jantar.

4.15.1.4. Composição das refeições:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum para pacientes e acompanhantes	Leite com café ou achocolatado ou chá (mate, camomila, erva cidreira, hortelã, erva doce) Pão (francês, forma, bisnaga ou outros) podendo ser também biscoito ou bolo simples; Margarina, manteiga, geleia ou requeijão Fruta da época
Desjejum e Lanche para Funcionários	Leite com café e chá (mate, camomila, erva cidreira, hortelã, erva doce), sachês de açúcar e adoçante Pão (francês, forma, bisnaga ou outros), podendo ser também biscoito ou bolo simples; Margarina. Fruta da época
Colação para pacientes	logurte ou suco de fruta natural ou fruta da época
Almoço e Jantar para pacientes, funcionários e acompanhantes	Arroz Feijão ou leguminosas Prato principal à base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe). Para funcionários, com uma segunda opção de carne bovina ou suína ou ave ou preparação à base de ovo ou proteína vegetal. Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos Salada: a base de vegetais crus Sobremesa: constituída por frutas da época na maioria dos dias da semana (5-7x/semana), gelatina ou doces caseiros (2-3x/semana em dias não consecutivos). Suco de frutas natural, de polpa de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10º C. Sachês de sal, açúcar e adoçante

Lanche para pacientes	Leite com café ou achocolatado ou iogurte ou vitamina Pão ou bolo ou bolacha ou torradas Margarina ou requeijão ou geléia em sachê
Ceia para pacientes	Leite puro ou leite com achocolatado, com opção de chá de camomila, erva doce, ou similar quando o paciente estiver impedido de tomar leite. Bolacha doce ou salgada Margarina ou geléia em sachê Opção: Vitamina ou Mingau de (aveia, milho, arroz ou similar).

Embora a dieta seja livre, a composição deve seguir recomendações de uma alimentação saudável conforme preconizada no Guia Alimentar Para a População Brasileira, com preferência sempre por alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados.

4.15.2. DIETA BRANDA OU LEVE

4.15.2.1. A dieta branda é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição e deve fornecer, no mínimo, 2.200 calorias por dia.

4.15.2.2. Consistência: a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.

4.15.2.3. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias

4.15.2.4. A composição das refeições é a mesma da dieta geral. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Preparações de carnes, aves e peixe sempre em caldo
- Incluir apenas o caldo do feijão (liquidificar o feijão)
- Não incluir vegetais crus nas saladas
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura, estas poderão ser servidas após cozidas.
- Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

4.15.3. DIETA PASTOSA

4.15.3.1. A dieta pastosa é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição e deve fornecer, no mínimo, 2.000 calorias por dia.

4.15.3.2. Consistência: os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.

4.15.3.3. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias

4.15.3.4. A composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa. Deverão ser servidas no almoço e jantar, sopas em consistência normal, contendo ingredientes como: arroz, caldo de feijão, legumes, proteína animal moída ou desfiada (carne, frango, peixe, ovo); purê de legumes; sobremesa cremosa; suco de frutas natural.

4.15.4. DIETA LIQUIDIFICADA

4.15.4.1. A dieta liquidificada é indicada para pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, preparo de exames, pré e pós-operatórios.

4.15.4.2. A dieta líquida pastosa deve fornecer, no mínimo, 2.000 calorias por dia.

4.15.4.3. Consistência: semi-líquida

4.15.4.4. Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche, jantar e ceia)

4.15.4.5. Composição das refeições:

Refeição	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum	Bebida à base de leite (leite com engrossante)
Lanches	Mingaus ou vitaminas de fruta

Almoço e jantar	Sopa contendo carne ou substituto, leguminosas (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças (01 folhoso e 01 legume), 01 tipo de tubérculo (batata, mandioca, cará, inhame etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão). Deve ser preparada com uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde). Purê de legumes Sobremesa cremosa Suco de frutas natural
Ceia	Bebidas à base de leite

4.15.4.6. Nesta dieta deve ser prevista a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido.

4.15.5. DIETA LÍQUIDA

4.15.5.1. A dieta líquida é destinada a pacientes em preparo para exames, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição.

4.15.5.2. A dieta líquida deve fornecer, no mínimo, 1.800 calorias por dia.

4.15.5.3. Consistência: líquida

4.15.5.4. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias

4.15.5.5. Composição das refeições:

Refeição	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum, lanches e ceia	Bebida láctea ou suco de frutas ou chá, conforme prescrição.
Almoço e jantar	Sopa coada, gelatina e suco de fruta

4.15.5.6. Nesta dieta deve ser previsto o uso de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente.

4.15.6. DIETA PARA PORTADORES DE DIABETES

4.15.6.1. A dieta para portadores de diabetes pode ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito.

4.15.6.2. Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta normal de igual consistência, utilizando os mesmos ingredientes e formas de preparo, havendo apenas restrições ao açúcar das preparações líquidas, que devem ser preparadas sem açúcar e deve ser entregue sachês de adoçante à base de sucralose ou stévia; e das sobremesas doces, que deverão ser substituídas por frutas da época. No desjejum o pão deverá ser substituído por integral e deve conter fonte de proteína (leite e/ou ovo), e nos lanches e ceia, deve ser previsto o acréscimo de uma fruta e/ou fonte de proteína (ex: leite ou queijo), e no almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legume ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras de modo a fornecer no mínimo 15g de fibras por dia. As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico. Da mesma forma, quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, devem ser deverá ser complementada com suplementos nutricionais específicos para o diabético.

4.15.7. DIETAS HIPOSSÓDICAS

4.15.7.1. A dieta hipossódica pode ser de consistência normal, branda, líquida pastosa ou líquida com a retirada do sal de cozinha e deve garantir o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência, e substituindo-se o prato principal quando o mesmo for à base de embutidos ou alimentos processados.

4.15.11. KIT LANCHE PARA EXAMES – PACIENTE EXTERNO

4.15.11.1. Para a realização de exames que necessitem de alimentação como: cardiocografia e ultrassom, os pacientes externos receberão um kit lanche (200 ml de suco de frutas natural + 05 biscoitos cream-cracker ou 05 biscoitos doces ou 1 pedaço de bolo + fruta).

4.15.12. KIT ALMOÇO/JANTAR PARA PACIENTES EXTERNO

4.15.12.1. Para a realização de exames que necessitem de alimentação como: cardiocografia e ultrassom, os pacientes externos receberão um kit almoço/jantar de acordo com a solicitação médica ou da enfermagem podendo ser dieta geral, hipossódica, diabética, pastosa, liquidificada, líquida ou branda. Essas refeições já estão calculadas nos quadros de dietas específicas para pacientes.

4.16. Dos cardápios e refeições

4.16.1. Normas gerais da elaboração de cardápios:

4.16.1.1. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos.

4.16.1.2. Os cardápios das refeições destinadas a pacientes (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia), funcionários (desjejum, lanche, almoço e jantar), e acompanhantes (desjejum, almoço e jantar) deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados à CONTRATANTE para avaliação, 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 8 (oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

4.16.1.3. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição mensal pela CONTRATADA.

4.16.1.4. 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).

4.16.1.5. Os cardápios das dietas líquida e líquida pastosa poderão ser repetidos semanalmente durante o mês, findo o qual novo cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE deverá ser preparado e distribuído pela CONTRATADA.

4.16.1.6. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.

4.16.1.7. A CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ser proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

4.17. Da elaboração de cardápios

4.17.1. Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios:

- Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação;
- Safra do alimento;
- Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida;
- Digestibilidade dos alimentos.

4.17.2. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.

4.17.3. Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar: desta forma, se a salada for de alimentos cozidos a sobremesa deverá ser constituída obrigatoriamente de uma fruta.

4.17.4. Restringir para pacientes preparações fritas bem como preparações à base de farinhas e outros carboidratos, portanto se a guarnição for massa ou farofa, a sobremesa não deverá ser doce, e sim fruta.

4.17.5. O cardápio destinado a dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários, exceto nos dias em que for servido feijoada ou carne seca ou embutido, quando deverá ser previsto outro prato principal para os pacientes. A frequência de embutidos como prato principal para funcionários no cardápio não deve ser maior que 2x/mês.

4.17.6. Os cardápios das dietas hipossódica, branda, pastosa e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contraindicados ou modificando a forma de preparo.

4.17.7. Para as refeições servidas no refeitório (funcionários e acompanhantes) deverá ser prevista diariamente uma segunda opção de prato principal, que pode ser de carne bovina, suína ou ave ou preparação com ovo (exceto ovo cozido simples) ou proteína vegetal.

4.17.8. Para elaboração do cardápio destinado aos funcionários, deverá ser considerado a existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixos em um dia determinado da semana (por ex. plantão às terças-feiras, aos domingos, aos sábados, etc.) evitando a repetição de alimentos e preparações nos mesmos plantões.

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

4.18. Das especificações dos gêneros alimentícios, gramaturas e frequências.

4.18.1. O porcionamento seguirá a seguinte especificação:

Gênero	Peso
Salada Crua	Folha: 25 g / Legume: 60 g
Salada Cozida	120 g
Arroz cozido	110 g
Feijão cozido	80 g
Carne bovina crua	150 g para bife, 100 g para moída e 150 g para assados
Aves cruas	150 g sem osso e 250 g com osso
Peixe cru	120 g
Carne de porco crua (refeitório)	150 g sem osso
Frios (queijo, presunto)	30 g
Massa cozida	40 g
Farofa	40 g
Doces/ Gelatina	120 g
Fruta	100 g
Pães	Francês 50g, leite 50g, bisnaguinha 4 unid, forma 2 fatias
Biscoitos	Cream cracker ou água 5 unidades, doces 5 unidades
Suco de fruta natural ou polpa de fruta	200 ml

4.18.2. As gramaturas acima indicadas representam as quantidades mínimas admitidas, não podendo ser servido, para nenhum comensal, quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do mesmo. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

4.18.3. O cardápio deverá obedecer a seguinte frequência (almoço e jantar):

Componente de dieta	Frequência
Arroz e feijão	Diário
Carne bovina	4 vezes por semana

Aves	2 a 3 vezes por semana
Peixes	1 vez por semana
Carne suína	1 a 2 vezes por semana
Embutidos	0 a 2 vezes por mês
Salada crua	Diário
Salada cozida	Diário
Massas	Até 2 vezes por semana
Farofa	1 vez por semana
Frutas	5 a 7 vezes por semana
Doces	2 a 3 vezes por semana

4.19. Do peso mínimo das porções servidas nas diversas dietas:

Preparação	Quantidade
Sopa da dieta liquidificada ou líquida	400 ml
Suco de fruta natural	200 ml
Vitaminas, mingau, achocolatado	200 ml
Sobremesa	120g
Chás	200 ml
Bebidas lácteas	200 ml

4.20. Dos gêneros utilizados

4.20.1. Gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, devem ser de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a CONTRATADA apresentar amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada.

4.20.2. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S.I.F. com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção.

4.20.3. De acordo com a preparação a que se destina utilizar os seguintes tipos de carne:

Preparação	Peça
Bifes grelhados ou empanados	Patinho ou Coxão Mole
Espetos, iscas, stroganoff	Patinho ou Coxão mole
Carne em pedaços ensopados	Coxão duro ou Patinho
Almôndegas, carne moída	Acém, Paleta
Aves	Coxa, sobrecoxa ou peito
Peixe	Filé sem espinhas

4.20.4. Nas preparações com peixe poderão ser utilizadas filés sem espinhas.

4.20.5. Os embutidos usados devem ser de ótima qualidade, de marca conceituada no mercado, e somente poderão ser utilizados após degustação e aprovação pela CONTRATANTE, não devendo ultrapassar a frequência de 2x/mês como prato principal no cardápio.

4.20.6. Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade, de marca consagrada no mercado, podendo ser queijo fresco com e sem sal, queijo mussarela, queijo prato, presunto, peito de peru, e outros, desde que aprovados pela CONTRATANTE.

4.20.7. Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho. São proibidas as preparações onde os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por sete minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura. Em preparações sem cocção (ex: maioneses, cremes, mousses, etc), devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos. O conteúdo do ovo não deve entrar em contato com a superfície externa da casca. É proibido utilizar ovos com a casca rachada ou suja em preparações de alimentos. O prazo de validade dos ovos deve ser conferido no momento da entrega e no momento de uso e devem ser armazenados,

preferencialmente, refrigerados. Não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outras finalidades. Não é recomendável a lavagem de ovos por estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação.

4.20.8. O leite poderá ser em pó: integral, semi-desnatado e desnatado; ou ainda líquido (UHT) e de marca consagrada. Em caso de utilizar o leite em pó, seguir a diluição do rótulo.

4.20.9. O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I.

4.20.10. O feijão deverá ser da variedade cariocinha, do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela CONTRATANTE.

4.20.11. O suco servido para pacientes e funcionários deve ser de frutas ou polpa de frutas, natural. Não deve ser utilizado suco industrializado em pó com açúcar. Nas UPAs será permitido o uso de suco de caixinha, preferencialmente integral.

4.20.12. Os pães do tipo francês servidos nas refeições devem ser frescos, devendo ser previstas, no mínimo, duas entregas diárias para garantir a qualidade e o frescor, reservando-se a CONTRATANTE, o direito de recusar pães murchos, e de solicitar imediata substituição dos mesmos.

4.20.13. Nas preparações de dietas infantis deverão ser observados:

- Frutas: somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do nutricionista.
- Preparação do almoço e jantar: deverá ser constituída de proteína de origem animal, cereais, feculentos, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição médica ou da profissional nutricionista. Os alimentos devem ser bem cozido de modo a possibilitar que sejam amassados com garfo.
- Suco: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do nutricionista.
- Para determinadas preparações tais como sopas, alguns ingredientes como cereais, farináceos e leguminosas, após a higienização da embalagem e verificação das características do produto, devem ser escolhidos a seco, lavados e enxaguados em água corrente no mínimo 3 vezes;

4.21. Do recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros.

4.21.1. A recepção de gêneros alimentícios deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

4.21.2. Deverão ser observados pela CONTRATADA:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- A integridade e a higiene da embalagem;
- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios com registros de temperatura de alimentos refrigerados e congelados;
- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto, lote, número do registro no Órgão Oficial CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor como: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

4.21.3. 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.

4.21.3.1. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes congeladas (aves, bovinos, suínos, pescados)	- 12°C ou temperatura menor ou conforme recomendação do fabricante
Carnes refrigeradas (aves, bovinos, suínos).	4 a 7° C ou conforme recomendação do frigorífico produtor
Pescados refrigerados	2 a 3° C ou conforme recomendação do frigorífico produtor
Frios e embutidos industrializados refrigerados	4 a 10°C ou conforme recomendação do fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

As temperaturas de recebimentos de produtos refrigerados e congelados devem estar de acordo com o recomendado na tabela acima e devem ser registradas em planilhas de controle, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

4.21.4. Recebimento de hortifrutigranjeiros

4.21.4.1. Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

4.21.4.2. Os ovos devem estar embalados, apresentando a casca íntegra e sem resíduos. A embalagem deve informar o prazo de validade.

4.21.4.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	- 12°C ou temperatura menor ou conforme recomendação do fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	4 a 10°C ou conforme recomendação do fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados "in natura"	Temperatura ambiente

As temperaturas de recebimentos de produtos refrigerados e congelados devem estar de acordo com o recomendado na tabela acima e devem ser registradas em planilhas de controle, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

4.21.5. Recebimento de leite e derivados

4.21.5.1. Deverão ser de 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.

4.21.5.2. Deverá ser conferido rigorosamente:

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

4.21.5.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite "in natura" e seus derivados (laticínios etc.)	Até 10°C ou conforme recomendação do fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

As temperaturas de recebimentos de produtos refrigerados e congelados devem estar de acordo com o recomendado na tabela acima e devem ser registradas em planilhas de controle, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

4.21.6. Recebimento de estocáveis

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

4.21.6.2. 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.

4.21.7. Recebimento de sucos e produtos industrializados.

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

4.21.7.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados.

Polpa de frutas (congeladas)	- 12°C ou temperatura menor ou conforme recomendação do fabricante
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

As temperaturas de recebimentos de produtos refrigerados e congelados devem estar de acordo com o recomendado na tabela acima e devem ser registradas em planilhas de controle, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

4.21.8. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza.

4.21.8.1. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

4.21.8.2. No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

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

4.22. Do armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros.

4.22.1. Deverão ser observados:

- Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos.

- Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados, evitando o contato de alimentos prontos para consumo com alimentos sujos e carnes cruas;
- Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
- Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

4.22.2. Os alimentos e materiais necessários para a prestação dos serviços devem ser estocados em recinto próprio no Hospital. O estoque mínimo de alimentos e materiais deve ser compatível com as quantidades “per capita” estabelecidas no formulário padrão da empresa e com o cardápio aprovado, devendo ser previsto um estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituir eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

4.22.3. O CONTRATANTE poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios e materiais de limpeza utilizados pela CONTRATADA com a indicação de seu fabricante ou produtos e marca comercial, ou amostra dos produtos, antes da sua utilização.

4.23. Do pré-preparo e preparo das refeições.

4.23.1. A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico;
- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;

- Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
- Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

4.23.2. 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.

4.23.3. Os vegetais consumidos crus devem obrigatoriamente ser conservados em câmara fria até o momento do pré-preparo, quando serão sanitizados com hipoclorito.

4.23.3.1. Para o corte manual devem ser utilizadas tábuas de polietileno, sanitizadas em hipoclorito após cada uso e exclusivas da área de preparo de vegetais.

4.23.4. 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.

4.23.4.1. 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.

4.23.4.2. 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.

4.23.5. 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.

4.23.6. Coxa e sobrecoxa de frangos, bifes não poderão ser subdivididos, mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido.

4.23.7. Para preparações com carne moída, devem ser utilizadas peças de carne perfeitamente limpas, isentas de sebo ou gordura aparente e moída em local apropriado.

4.23.8. 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 74° 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.).

4.23.9. O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito em câmara fria.

4.23.10. Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados.

4.23.11. Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues.

4.23.12. As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas 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. Para frutas servidas no refeitório, admite-se servi-las sem a embalagem, sendo manipuladas com pinças.

4.23.13. 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.

4.24. Da higienização dos alimentos

4.24.1. Regras básicas:

- Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação, ou de luvas descartáveis. Estas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada;
- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C no centro geométrico);
- Utilizar água potável;
- Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados com etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06º C.

4.25. Porcionamento

4.25.1. 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;

4.25.2. As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;

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

4.26. Acondicionamento para distribuição aos pacientes

4.26.1. Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser tampadas e identificadas.

4.26.1.1. As informações a serem contidas nas tampas são: nome do paciente, leite, tipo de dieta e data e horário do porcionamento, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE. Este período de validade será de duas horas após a distribuição da refeição;

4.26.1.2. No almoço e no jantar as dietas deverão ser distribuídas em quatro embalagens: (1) descartável com 3 ou 4 divisões: arroz, feijão, prato principal e guarnição; (2) descartável simples com tampa para salada; (3) descartável com tampa para sobremesa e (4) copo descartável com tampa para o suco com capacidade para 200 ml;

4.26.1.3. Quando for doce cremoso, pudim, gelatina, creme, compota, mousse, salada de frutas deverão ser utilizadas embalagens descartáveis com tampa, com capacidade volumétrica adequada, capaz de conter a quantidade mínima estipulada com uma margem de segurança de 20% ou mais, para que possa ser distribuída sem que ocorra derramamento de caldo ou do próprio doce, devendo ser fornecido uma colher de sobremesa descartável. Esta norma também se aplica na distribuição de sobremesa para funcionários e acompanhantes.

4.26.1.4. As saladas deverão ser entregues em embalagens individuais, descartáveis com tampa. No caso de saladas cujos ingredientes sejam cozidos (batata, cenoura e outros legumes), a salada poderá ser temperada previamente. No caso de salada crua, acrescentar 1 fatia de limão (1/4 limão pequeno) e entregar 1 sachê de sal para tempero.

4.26.1.5. O fornecimento de água potável aos pacientes internados no ITEM 01 será em garrafas individuais de 1 litro acompanhada de dois copos descartáveis para paciente e acompanhante, havendo reposição 3 vezes ao dia ou quando necessário.

4.26.1.6. As refeições para pacientes serão acompanhadas de talheres descartáveis ou de aço inox e guardanapo de papel embalados em saco plástico, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquidos quando deitados.

4.26.2. Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

4.26.2.1. No desjejum, colação, lanche e ceia:

- Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 200ml;
- Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
- Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 200 ml;
- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

4.26.2.2. No almoço e jantar:

- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa transparente com capacidade para 200 ml;
- Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de com tampa e quatro divisórias, com capacidade aproximada para 1200 ml;
- Sopa das dietas pastosa, liquidificadas e líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de isopor com tampa e capacidade aproximada de 500 ml;
- Sucos deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 200 ml;

4.26.2.3. Quanto à sobremesa:

- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
- Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml.
- A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis ou de inox adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, dispostos sobre bandeja plástica lisa, devidamente aprovados pelo CONTRATANTE;
- A CONTRATADA deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, e outros, respeitando a prescrição dietética;

4.27. Da distribuição das refeições

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

4.27.2. Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações acima de 60 °C por no máximo 6 horas (espera para distribuição). Abaixo de 60° C podem ficar expostas por, no máximo, 1 hora.

4.27.3. Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

4.27.4. A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA.

4.27.5. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas;

4.27.6. Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.

4.28. Distribuição de Refeições para Pacientes Internados e para as UPAs

4.28.1. A distribuição das refeições nos leitos fica a cargo da firma CONTRATADA.

4.28.2. O porcionamento deve ser executado integralmente pela CONTRATADA com empregados próprios na UAN e transportadas em carros fechados específicos para os leitos.

4.28.3. As porções de salada serão acondicionadas na UAN e transportadas para os leitos em carros, assim como as garrafas térmicas de sucos que devem ser distribuídos aos pacientes em copos descartáveis com tampa.

4.28.4. A distribuição de água para pacientes internados no ITEM 01 será feita 3 vezes ao dia, ou quando houver necessidade, em garrafas individuais de 1 litro. As garrafas deverão ser acompanhadas de copos plásticos descartáveis e/ou canudos dobráveis para os pacientes e copos descartáveis para os acompanhantes legalmente constituídos.

4.28.4.1. A água fornecida às pacientes deverá ser filtrada, cabendo a CONTRATANTE vistoriar a troca do refil do filtro a cada 6 meses, que deverá ser adquirido pela CONTRATADA.

4.28.5. Os copos plásticos descartáveis e canudos dobráveis deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

4.28.6. O transporte das refeições para as UPAs é de responsabilidade da CONTRATADA, devendo ser em embalagens apropriadas a fim de manter a temperatura da alimentação, seguindo todas as normas da Vigilância Sanitária quanto alimentação transportada, em carro fechado e exclusivo para transporte de alimentos, devendo ser entregue nas copas de cada uma das Unidades de Saúde. Os recipientes de transporte das refeições e manutenção de temperatura devem ser laváveis e deve haver rotina de higienização com descrição em procedimentos operacionais padronizados.

4.29. Distribuição de Refeições no Refeitório

4.29.1. A distribuição das refeições no Refeitório fica a cargo da CONTRATADA, sendo que para funcionários e acompanhantes, a empresa deverá comprovar o número de refeições servidas através de um sistema de controle, validado pela contratante.

4.29.2. A distribuição de refeições no Refeitório será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se pratos e talheres de inox (garfos, facas e colheres), em quantidade superior ao número de refeições servidas, para garantir o bom atendimento ao comensal, sem esperas desnecessárias e riscos de higienização inadequada.

4.29.3. O porcionamento deve ser executado a cargo da CONTRATADA.

4.29.4. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.

4.29.5. Devem ser realizadas 3 leituras de temperatura (início, meio e final da distribuição), com termômetros digitais fornecidos pela CONTRATADA, sendo registradas em planilha própria, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

4.29.6. O cardápio do dia deve ser afixado em local visível no Refeitório, e sempre que houver alterações, estas devem ser anotadas imediatamente. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

4.30. Distribuição de kit lanches

4.30.1. A distribuição dos kits lanches/almoço/jantar no Ambulatório e Pronto Atendimento fica a cargo da firma CONTRATADA.

4.31. Distribuição de água, café e kit reunião na área administrativa e hospitalar

4.31.1. Serão distribuídas jarras de água e garrafas térmicas de café nas áreas administrativas conforme programação da CONTRATANTE.

4.31.2. A reposição de café deverá ocorrer duas vezes ao dia, sendo uma no início da manhã e outra no início da tarde.

4.31.3. As jarras de inox e garrafas térmicas serão fornecidas pela CONTRATADA.

4.31.4. Em caso de eventos ou reuniões em que exista a necessidade de fornecimento de água e/ou café, a CONTRATANTE deverá avisar com pelo menos 01 hora de antecedência sobre o quantitativo e horário do fornecimento.

4.31.5. Em caso de reuniões, será solicitado o kit reunião, que deve conter no mínimo 1 garrafa de café, 5 garrafas de água (500ml cada), saches de açúcar e adoçante, copos descartáveis para água e café e bolachas doces ou salgadas (4 por pessoa). Considerar 1 kit = 10 pessoas.

4.31.6. Em caso de eventos, será solicitado kit evento, com os seguintes itens:

- kit evento 1: bolo com cobertura (1 pedaço/pessoa), pão de queijo (3 unidades mini/pessoa), 1 garrafa de café, suco (200 ml/pessoa), sachês de açúcar e adoçante, copos descartáveis (50 e 200 ml), mexedores descartáveis, guardanapo. Considerar 1 kit = 10 pessoas

- kit evento 2: bolo com cobertura (1 pedaço/pessoa), pão de queijo (3 unidades mini/pessoa), mini lanche (2 unidades/pessoa) ou lanche de metro (2 pedaços/pessoa), salada de frutas (1 pote de 200 ml/pessoa), 1 garrafa de café, suco (200 ml/pessoa), sachês de açúcar e adoçante, copos descartáveis (50 e 200 ml), mexedores descartáveis, guardanapo. Considerar 1 kit = 10 pessoas.

4.31.7 Uma vez por mês ou conforme calendário de eventos da Maternidade, será realizado um café especial para funcionários no refeitório (Café Especial Refeitório), com alimento diferente do padrão para comemoração dos aniversariantes do mês e/ou data comemorativa geral (ex: aniversário da maternidade, festa junina) com itens a serem definidos em acordo com a CONTRATADA e CONTRATANTE.

4.32. Da higiene pessoal

4.32.1. Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- Fazer a barba diariamente;
- Não aplicar maquiagem em excesso;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter os sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- Manter a higiene adequada das mãos;
- Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com POP de higienização de mãos da CONTRATANTE;
- Realizar a lavagem frequente de mãos. Se utilizar luvas descartáveis para manipular alimentos, realizar a troca se interromper ou mudar de atividade e descartá-las ao final do procedimento;
- Não usar jóias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.

4.32.2. A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.

4.33. Da higienização das instalações

4.33.1. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da UAN, equipamentos, copas e refeitórios.

4.33.2. Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;

4.33.3. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

4.33.4. Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

4.33.5. Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colméias do sistema de exaustão da cozinha;

4.33.6. A higienização geral do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

4.33.7. O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

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

Janelas, portas e telas	Quinzenalmente de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	Semanalmente	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após o uso	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool à 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desencrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo

4.34. Da higienização dos equipamentos e utensílios

4.34.1. Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70%.

4.34.2. Após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície ou acondicionados em caixas plásticas transparentes, hermeticamente fechadas.

4.34.3. Utilizar pano de limpeza descartável como o do sistema “crosshatch” para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização.

4.34.4. É proibido:

- I - varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação;
- II - fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos;
- III - reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza;
- IV - animais domésticos no local de trabalho;
- V - escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

4.34.5. Os pisos das áreas de serviço e do refeitório deverão ser mantidos sempre secos, sem acúmulo de umidade e gordura, independente da frequência de limpeza.

4.34.6. É de responsabilidade da CONTRATADA o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário.

4.34.7. O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta segundo o Plano de Gerenciamento de Resíduos da Maternidade, dos vários setores do Refeitório e da Copa.

4.34.8. 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.

4.34.9. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente.

4.34.10. As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades.

4.34.11. O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição e refeitório/lanchonete:

Equipamentos e Utensílios	Frequência	Produtos
Talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70%GL

Placas, formas, assadeiras (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM e álcool 70ºGL
Fritadeira	Diária e Após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Fogão a gás	Diária e Após o uso	Desencrustante
Forno	Diária e Após o uso	Desencrustante
Carrinho de transporte em geral	Diária e Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, bateadeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Balanças	Antes e após o uso	Detergente neutro e 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, semanal e mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Prateleiras de Apoio	Semanal ou antes, se necessário	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Estrados	Mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desencrustante
Exaustão (colméias, coifas), telas	Semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desencrustante
Banho – Maria	Diário	Detergente neutro e álcool 70ºGL
Fogão elétrico	Diário	Desencrustante, Detergente neutro e álcool 70ºGL

4.35. Da higiene das embalagens

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

4.36. Do controle bacteriológico das refeições

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

4.36.2. Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.

4.36.2.1. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas do CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

4.36.2.2. Estas amostras serão coletadas diariamente e armazenadas adequadamente, separadas de alimentos que possam ocasionar contaminação cruzada, obedecendo a Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013:

- Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de colheita:

I - identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;

II - proceder à higienização das mãos;

III - abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;

IV - colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas);

V - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;

VI - temperatura e tempo de guarda dos alimentos: a) alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a quatro graus Celsius, por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição; b) alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a dezoito graus negativos Celsius por setenta e duas horas.

4.36.2.3. Uma cópia do laudo deve ser entregue a CONTRATANTE assim que os resultados estiverem disponíveis.

4.36.3. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos.

4.36.4. 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.

4.36.5. O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE para avaliação.

4.37. Das instalações e alguns equipamentos

4.37.1. A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA as atuais instalações destinadas a Unidade de Alimentação e Nutrição.

4.37.3. A manutenção preventiva e corretiva das instalações, da rede elétrica e hidráulica, bem como os serviços de pintura ficarão a cargo do CONTRATANTE.

4.37.4. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos ficará a cargo da CONTRATADA devendo ser apresentado um cronograma de tais atividades ao Serviço Nutrição e Dietética do Hospital, para que não haja transtornos para ambas as partes.

4.37.4.1. A manutenção corretiva deverá ser executada no prazo máximo de 48 horas, a fim de garantir o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da CONTRATADA e do CONTRATANTE.

4.37.4.2. Em caso de dano irreparável do equipamento a CONTRATADA deverá fazer a reposição de um novo equipamento com especificações e qualidades iguais ao equipamento encontrado no hospital.

4.38. Do pessoal

4.38.1. A CONTRATADA deverá manter no Hospital um quadro fixo de pessoal composto por profissionais de nível superior, médio e auxiliar, em quantidade suficiente para assegurar o fornecimento das refeições previstas neste contrato, supervisionado por um Nutricionista, Responsável Técnico perante o CRN.

4.38.2. Antes de iniciar a prestação de serviços, a CONTRATADA deve indicar e apresentar um Nutricionista para exercer a função de gerente, ao qual caberá responder pela coordenação de todas as atividades executadas na UAN e se constituir em seu representante legal para a execução dos serviços contratados e elemento de ligação da CONTRATADA com a CONTRATANTE. Este elemento deverá ser o Nutricionista Responsável Técnico.

4.38.3. Os empregados devem estar registrados pela CONTRATADA, cabendo à empresa todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, ficando entendido que este pessoal, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o Hospital, deverá obedecer aos seus regulamentos enquanto estiver dentro do recinto da Unidade.

4.38.4. É de responsabilidade da empresa todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos utilizados na prestação de serviços e que sejam decorrentes da legislação social, providenciária e ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional.

4.38.5. Os funcionários deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar esta presença aos seus horários de trabalho.

4.38.6. O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende aventais, jalecos, calças e blusas de cor predominantemente clara, calçados fechados ou botas antiderrapantes de cor branca, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para proteger os cabelos.

4.38.7. Os funcionários deverão se apresentar sem barba e sem bigodes, com unhas aparadas sendo proibido o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos (jóias ou bijuterias).

4.38.8. O controle de saúde dos funcionários e o cumprimento de todas as exigências das autoridades sanitárias e trabalhistas quanto aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.

4.38.8.1. Independentemente da periodicidade dos exames, a observação sobre o estado de saúde dos funcionários deve ser constante, a fim de substituir de imediato aqueles que apresentem sinais de qualquer doença incompatível com a função.

4.38.9. Mensalmente deve ser elaborada uma escala de serviços e folgas sendo uma cópia enviada a Nutricionista da CONTRATANTE e outra, afixada em local visível. Esta escala deve especificar horário, função e local de trabalho de cada funcionário e prever diariamente um número mínimo de empregados que garantam o bom andamento dos serviços, e ainda, relacionar os funcionários em licenças e férias.

4.38.10. No Hospital deverá ser mantido um quadro fixo de pessoal, composto por profissionais de nível superior, médio e auxiliar garantindo diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, a presença dos profissionais abaixo discriminados durante o período estipulado a seguir:

- Segundo a RDC/CFN Nº 380/2005, deverão ser contratadas no mínimo um nutricionista inscrito no CRN, sendo um Responsável Técnico pela Unidade de Alimentação e Nutrição.
- Técnicos de Nutrição e Dietética inscritos no CRN, para as atividades de apoio técnico e logístico aos nutricionistas da CONTRATADA, em número suficiente para garantir as necessidades do serviço.
- Cozinheiros, copeiros, lactaristas, auxiliares de cozinha e auxiliares de serviços gerais em número suficiente para assegurar o cumprimento dos horários determinados para as refeições para pacientes e funcionários e a constante higienização dos utensílios, equipamentos, e instalações.
- Pessoal de apoio administrativo (estoquistas, auxiliares de escritório) de acordo com a necessidade do serviço.

4.38.11. Todo o pessoal designado para o Hospital deverá cumprir integralmente a sua jornada de trabalho, sendo vedado o deslocamento de pessoal para outras unidades ou postos de trabalho após iniciada a jornada diária.

4.38.12. Deverão ser previstos substitutos para férias e licenças de todas as categorias profissionais de forma a garantir o número mínimo diário de profissionais de modo a oferecer adequado atendimento dos serviços conforme abaixo:

- 1 nutricionista para cobertura 8 horas/dia;
- 1 copeira por turno para cobertura 24 horas/dia para servir as refeições de pacientes/acompanhantes;
- 1 lactarista por turno para cobertura 24 horas/dia;
- 1 cozinheira para cobertura 12 horas/dia;
- 1 auxiliar de cozinha por turno para cobertura, no mínimo, 8 horas/dia;
- 1 copeira ou atendente de lanchonete por turno para servir as refeições no refeitório (funcionários/acompanhantes).

4.39. Da atribuição dos Nutricionistas da CONTRATADA

4.39.1. Cabe ao Nutricionista Responsável Técnico

- Responsabilizar-se tecnicamente pelas atividades de Alimentação e Nutrição desenvolvidas pela empresa CONTRATADA no Hospital.
- Coordenar o trabalho da equipe da CONTRATADA
- Planejar os cardápios de acordo com os critérios estabelecidos no presente contrato.

- Capacitar os funcionários nas Boas Práticas de manipulação incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho, mantendo em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários. A referida capacitação deve ser realizada na admissão de novos funcionários ou sempre que necessário.
- Elaborar, atualizar e implementar o manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento, conforme Portaria CVS-5 de 09 de abril de 2013.
- Submeter o Manual de Boas Práticas a aprovação da CONTRATANTE.
- Acompanhar as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias, sobre o processo de produção e procedimentos adotados.
- Notificar o órgão de vigilância epidemiológica os surtos de doenças transmitidas por alimentos.
- Elaborar com nutricionista da CONTRATANTE, o Manual de Dietas do Hospital e revisá-lo periodicamente.
- Participar de reuniões técnicas com Nutricionista da CONTRATANTE.
- Realizar a aquisição de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços contratados.
- Planejar os cardápios das refeições de pacientes e funcionários de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.
- Controlar a qualidade dos gêneros perecíveis e não perecíveis no seu recebimento, segundo as normas estabelecidas na Portaria CVS-5 de 09 de abril de 2013.
- Coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, alimentos e materiais.
- Efetuar levantamento semanal dos níveis de aceitação das refeições ou preparações servidas no Refeitório, segundo metodologia aprovada pela CONTRATANTE.
- Controlar a qualidade de seus estoques, observando prazos de validade e de vencimento, sendo vedada a utilização de alimentos fora de prazo de validade, ou com alterações de suas características originais, ainda que dentro da validade.
- Supervisionar e orientar a higienização de utensílios, instalações e equipamentos destinados à prestação de serviços.

4.40 Dos horários de distribuição das refeições

4.40.1 Dos horários de distribuição das refeições do Item 01-Maternidade

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	07:00	07:30	04:00 – 05:00 09:00 – 10:30
Colação	09:30	-	-
Almoço	11:30	11:00 – 12:00	12:00 – 13:30
Lanche	14:30	-	15:30 – 17:00
Jantar	17:30	18:00 – 19:00	22:00 – 24:00
Ceia	20:30	-	-
Ceia Diabetes	23:00	-	-
Café garrafa			09:00 – 15:00 – 21:00

OBS.: A programação de distribuição do café em garrafas será determinada pela CONTRATANTE

4.40.1.1 Caso seja liberada refeição para paciente após a checagem de prescrição, a CONTRATADA deverá ser informada e poderá entregar a refeição respeitando os seguintes critérios:

- Solicitação de café da manhã poderá ser entregue até 10:00
- Solicitação de almoço poderá ser entregue até 13:00
- Solicitação de lanche da tarde poderá ser entregue até 16:00
- Solicitação de jantar poderá ser entregue até 19:00
- Em casos de verificar a necessidade de refeição após 19:00 e durante a madrugada, será entregue mediante solicitação, com prazo de até 40 minutos.

4.40.2. Dos horários de distribuição das refeições dos Ítens Nº 02, 03 e 04.

4.40.2.1. O Enfermeiro assistencial de cada unidade (UPA) irá avaliar quais os pacientes que irão necessitar de dieta, quantificar e discriminar o tipo de refeição a ser solicitada mediante preenchimento de impressos próprios onde irá constar data, hora, tipo de dieta e a pessoa responsável pelo recebimento do pedido.

4.40.2.2. O horário de solicitação para a cozinha será até às 6:00 hs para o desjejum e entrega até as 8 hs e as 14h.

4.40.2.3. Caso houver necessidade de entrega de refeições em horários excepcionais, fica a critério da CONTRATANTE a retirada do mesmo c/ veículo próprio.

4.40.3. As refeições deverão ser transportadas às unidades externas referente aos lotes acima, em veículo adequado devidamente adaptado à natureza da carga. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto, de acordo com a Vigilância Sanitária.

4.40.3.1. A CONTRATADA tem a obrigação de manter o veículo em bom estado e realizar a manutenção preventiva e corretiva que se julgue necessária para o bom funcionamento do mesmo e prevenção de potenciais acidentes.

4.41. Controle de pragas.

4.41.1. Realizar desinsetização e desratização semestralmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND, e copas, sem ônus ao Contratante e no caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

4.41.2. A Contratante poderá incluir a desinsetização e desratização das áreas internas e externas do SND no cronograma de controle de pragas da Maternidade. Porém, se houver necessidade de realizar o procedimento fora do cronograma, a CONTRATADA deverá ser responsável pelo procedimento.

4.42. Lanchonete

4.42.1. O espaço da lanchonete é o mesmo do refeitório cedido pela CONTRATANTE, o que será comercializado dentro da Lanchonete fica a critério da CONTRATADA, e os valores das vendas são de posse exclusiva da CONTRATADA.

4.42.2. Os equipamentos (geladeira, balcão térmico, balcão refrigerado, estufa, extrator de suco, sanduicheira) e utensílios utilizados na Lanchonete são de posse da CONTRATADA, assim como as mesas e cadeiras;

4.42.3. Os alimentos que podem ser comercializados no local são por exemplo: refrigerantes, sucos, salgados, sanduíches, sorvetes, balas, chocolates, doces, bolos, entre outros;

4.42.4. As refeições (almoço e jantar) vendidas na lanchonete não poderão ultrapassar o valor pago pela Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha – Fungota;

4.43. Lactário.

4.43.1. Os postos de manipulação se destinam a operacionalização das fórmulas lácteas, nutrição enteral e leite humano ordenhado cru e/ou pasteurizado.

4.43.2. Os nutrientes e os insumos necessários para operacionalização de fórmulas infantis e nutrição enteral serão adquiridos pela CONTRATADA. Já os insumos necessários para o porcionamento do leite humano serão adquiridos pela CONTRATANTE e distribuídos/entregues para a CONTRATADA em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.

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

4.43.4. A CONTRATADA deve se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades bem como dispor de um funcionário exclusivo e treinado nas 24 horas/dia para atender o serviço do lactário. A substituição de lactarista por copeira temporariamente (licença ou férias) pode ocorrer

somente após treinamento prático de, no mínimo, 4 dias em horário integral com a lactarista e treinamento teórico com a nutricionista da CONTRATANTE.

4.43.5. Com base nas diretrizes estabelecidas, a CONTRATADA deverá:

- Coletar as prescrições médicas nos Postos de Enfermagem do 1º e 2º andares, Unidade de Cuidados Intermediários e UTI Neonatal;
- Proceder ao armazenamento e conservação, a preparação/manipulação, acondicionamento, identificação, conservação, armazenamento, transporte e distribuição das dietas especializadas;

4.43.6. Caberá a CONTRATANTE:

- Efetuar a avaliação dietética;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente;
- Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética.
- Supervisionar as lactaristas.

4.43.7. Nutrição enteral

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

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

4.43.7.3. Definições

- Normal – Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes.
- Especial – Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó com proporções diferenciadas em sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica etc.
- Nutrição Enteral em Sistema Aberto: NE que requer manipulação prévia a sua administração, para uso imediato ou atendendo a orientação do fabricante.
- Nutrição Enteral em Sistema Fechado: NE industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para conexão ao equipo de administração.
- Suplemento Nutricional: Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-protéico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser acrescidos ou não de suco de frutas ou gelatina líquida para melhorar sua palatabilidade, desde que aprovados pelo CONTRATANTE.
- Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

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

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

4.43.7.6. Para a operacionalização das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral, a CONTRATADA deverá:

- Observar todos os critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral (TNE) definidos na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 – Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou toca e máscara), constituindo barreira a liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;
- Coletar a prescrição médica e elaborar juntamente com o nutricionista da CONTRATANTE a prescrição dietética determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da NE, mais adequadas às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;
- Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
- Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da NE;
- Reservar, de cada manipulação de NE sistema aberto, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C) por 72 horas, para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado;
- Inspecionar visualmente a NE, após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

4.43.7.7. Para a operacionalização das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral, a CONTRATANTE deverá:

- Implantar e revisar o Manual de Procedimentos do Lactário / Nutrição Enteral, em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE).
- Efetuar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo pré-estabelecido, de forma a identificar o risco ou deficiência nutricional;
- Repetir, no máximo, a cada 10 dias, a avaliação nutricional do paciente para posterior indicação da TNE adequada;

4.43.7.8. Aquisição dos Produtos

- A aquisição e o recebimento da dieta enteral, módulos, suplementos, frasco e equipo é de responsabilidade da CONTRATADA.
- Produtos de limpeza, descartáveis, rótulos e qualquer outro material necessário para a higienização dos produtos e utensílios, identificação e distribuição da NE: o fornecimento é de responsabilidade da CONTRATADA.
- Em função do consumo estimado, a CONTRATADA elaborará o planejamento e programação para a aquisição dos produtos lácteos, produtos enterais, módulos, suplementos, frasco e equipo necessários e suficientes para a operacionalização dos mesmos.

4.43.7.9. Armazenamento de produtos

A CONTRATADA, após o recebimento dos produtos, deverá:

- Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados e consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

- Refrigerar os produtos conforme recomendação do fabricante;
- Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;

4.43.7.10. Do preparo, porcionamento, transporte e distribuição

- Seguir o Procedimentos Operacionais Padrões instituídos pela Contratante no Manual de Boas Práticas do Lactário;
- A NE deve ser rotulada com identificação clara do nome do paciente, composição e demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento
- A NE industrializada deve ser administrada imediatamente após a sua manipulação;
- Deverá ser observada e suprida a necessidade de administrar água como ação complementar a administração da NE;
- Todos os acessórios necessários serão disponibilizados pela CONTRATADA para a adequada utilização na preparação para a efetiva distribuição.
- Os insumos, recipientes e correlatos para preparação da NE devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente, quanto a presença de partículas estranhas.

4.43.7.11. Controle microbiológico

- De cada sessão de manipulação de NE preparada, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial.
- As amostras para avaliação microbiológica laboratorial devem ser estatisticamente representativas + 1 de uma sessão de manipulação, colhidas aleatoriamente durante o processo, caso o mesmo não esteja validado, sendo “n” o número de NE preparadas.
- Recomenda-se reservar amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo neste caso, ser conservada sob refrigeração (2°C a 8°C) durante 72 (setenta e duas) horas.
- Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras, devidamente identificadas.
- Sempre que o Contratante solicitar, deve ser realizada análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão as expensas da Contratada.

4.43.8. Fórmulas infantis

4.43.8.1. O lactário destina-se a preparação de fórmulas infantis e complementares para os lactentes. A execução dos serviços abrange desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento e envase, armazenamento, distribuição.

4.43.8.2. Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

- Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite em pó modificado ou com leite em pó integral em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos, adoçantes ou não.
- Produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros.

- Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.
- Formulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação a fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:
 - Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;
 - Alimentação de lactentes com intolerância a lactose, fórmula infantil isenta de lactose a base de leite de vaca;
 - Alimentação de lactentes, quando necessário evitar o leite de vaca, formulainfantil a base de proteína isolada de soja;
 - hidrolisado protéico da proteína láctea ou de soja;
 - Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;
 - Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
 - Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (formula infantil de maior viscosidade);
 - Leite integral enriquecido como complemento nutricional.
 - Suplemento alimentar adequado para crianças.

4.43.8.3. Aquisição e recebimento

- A aquisição e recebimento dos produtos (fórmulas lácteas, módulos, suplementos, mucilagens) para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade da CONTRATADA e serão distribuídos/entregues em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.
- A aquisição dos insumos necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta e sopa, mingau, mamadeiras, bicos, copos (hospital amigo da criança), produtos de limpeza, descartáveis, entre outros, é de responsabilidade da CONTRATADA.
- Observando-se:
 - A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinente;
 - As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
 - A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
 - A integridade e a higiene da embalagem;
 - A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições d armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todo os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
 - A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ ou saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

4.43.8.4. Armazenamento

- O armazenamento de fórmulas lácteas, módulos, suplementos e mucilagens é de responsabilidade da CONTRATADA, onde deverão ser observados:
 - Não manter caixas de madeira na área do estoque;
 - Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- Garantir a boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;
- O armazenamento deve acontecer, via de regra, sob refrigeração a 4°C ou a temperatura ambiente de no máximo 26°C, caso não exista especificação diversa do fabricante.

4.43.8.5. Preparo, porcionamento, transporte e distribuição

- A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:
 - Coleta da prescrição médica;
 - O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estar compiladas no Manual de Lactário da unidade hospitalar;
 - Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos Manuais.
 - Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
 - Reconstituir as fórmulas infantis, com água filtrada e fervida, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;
 - A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;
 - Após a manipulação a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
 - Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
 - Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como sopas, sucos e papas, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo e se no caso isso também não for possível,

- deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas.
- Observar o controle de qualidade que consistirá, basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.
 - Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;
 - As fórmulas infantis devem ficar sob refrigeração a 4°C com validade de 12 horas;
 - O porcionamento é responsabilidade da CONTRATADA e deve estar de acordo com a prescrição dietética.
- As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios, previamente esterilizados, acondicionadas em recipientes equivalentes e adequados
 - As fórmulas infantis e o leite humano deverão ser porcionados e servidos em copinhos transparentes e graduados com tampa, capacidade de 50, 80 e 150 ml, resistentes a autoclavagem, aprovados pelo Contratante. Em caso de contra-indicação de amamentação, as fórmulas infantis poderão ser porcionadas e servidas em chucas e mamadeiras completas (frasco, bico, arruela, capuz protetor) com capacidade de 50, 150 e 240 ml mediante prescrição médica.
 - Assim como os outros serviços do Posto de Lactário, o acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da Contratada, que deve:
 - Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10° C ou acima de 65° C;
 - Proceder à devida identificação dos copinhos e mamadeiras com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;
 - Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou alargamento do mesmo. Quando o bico de uma mamadeira não pode ser utilizado, outra mamadeira deverá substituir
 - As fórmulas lácteas devem ser distribuídas pelas lactaristas em recipientes apropriados lavados e desinfetados, sob responsabilidade da Contratada.
 - As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4°C, também devem ser aquecidas no momento da distribuição a 37 °C e serem distribuídas imediatamente;
 - Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;
 - É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações.
 - O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reaquecimento.

4.43.8.6. Higiene

- É de total responsabilidade da Contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente e também:
 - Assim como em outras áreas do SND, o funcionário que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, e higiene corporal incluindo, banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adorne-se, no caso de funcionários do sexo masculino, sem barba e bigode.

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- No caso de uso de luvas e máscaras descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;
- Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usada nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;
- Com relação a paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo (alguns locais adotam o uso de avental esterilizado ou descartável), colocar máscara descartável quando utilizada e ao final higienizar novamente as mãos;
- A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. A higienização das mãos deve seguir os passos recomendados por Procedimento Operacional Padrão do hospital;
- Em situações que é necessário o uso de luvas deve-se lavar e fazer antissepsia das mãos previamente, e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida;
- Máscara: recomendado quando seu uso é correto e adequado, frisando-se que por ocasião do seu emprego não se deve falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser o mais frequente possível. Recomenda-se, para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

4.43.8.6.1. A higienização das áreas do Lactário e do Posto de Coleta de Leite Humano é de responsabilidade da empresa contratada em licitação para a limpeza hospitalar.

4.43.8.7. Controle microbiológico

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

- As amostras para avaliação microbiológica laboratorial devem ser estatisticamente representativas + 1 de uma sessão de manipulação, colhidas aleatoriamente durante o processo, caso o mesmo não esteja validado, sendo “n” o número de NE preparadas.
- Recomenda-se reservar amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo neste caso, ser conservada sob refrigeração (2°C a 8°C) durante 72 (setenta e duas) horas.
- Sempre que o Contratante solicitar, deve ser realizada análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão as expensas da Contratada.

4.43.9. Leite materno

4.43.9.1. O lactário da Maternidade destina-se também a recepção, armazenamento, descongelamento, porcionamento e distribuição do Leite Humano Ordenhado (LHO) seja ele cru ou pasteurizado. A execução dos serviços compreende, desde a prescrição dietética, auxílio na recepção do LHO e materiais, descongelamento, porcionamento e envase, armazenamento, distribuição.

4.43.9.2. Entre os leites humanos, destacam-se: o colostro, o leite de transição e o leite maduro.

4.43.9.3. Os leites humanos utilizados no hospital são denominados Leite Humano Ordenhado Cru (LHOC) e Leite Humano Ordenhado Pasteurizado (LHOP).

4.43.9.4. Aquisição e recebimento

4.43.9.4.1. A CONTRATADA auxilia no recebimento de LHOC e LHOP, anotando lotes, quantidades (volume), data de validade, de ordenha ou de pasteurização.

4.43.9.4.2. A CONTRATADA fica responsável por higienizar as caixas térmicas e gelox que transportam o LHO.

4.43.9.5. Armazenamento

4.43.9.5.1.A CONTRATADA fica responsável por organizar os LHOP por ordem de data de validade no freezer localizado no estoque do Lactário.

4.43.9.6. Preparo, porcionamento, transporte e distribuição

4.43.9.6.1.A CONTRATADA fica responsável por preparar os LHO com aditivo e porcionar todos os LHO de acordo com prescrições médicas, na quantidade adequada para que não haja desperdício de LHO.

4.43.9.6.2.A CONTRATADA fica responsável pelo transporte interno no Hospital do LHO até o leito do paciente e a distribuição, atentando sempre para o tempo de distribuição e a temperatura do LHO que não pode ser maior que 5°C.

4.43.9.6.3. Todo o material para porcionamento e envase do LHO é fornecido pela CONTRATANTE.

5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

5.1. Regras Gerais

5.1.1. Designar por escrito, no ato do recebimento da Autorização de Serviços, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

5.1.2. Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários;

5.1.3. As refeições a serem transportadas, deverão seguir todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado das mesmas segundo normas e legislação vigente.

5.1.4. Deverão ser cumpridas as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais.

5.1.5. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais em produção, manipulação e distribuição de refeições, tais como: gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, materiais de limpeza, embalagens descartáveis, equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições;

5.1.6. Os veículos envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA;

5.1.7. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;

5.1.8. Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à Contratante, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

5.1.9. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do Contratante ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste Termo de Referência, devendo orientar seus empregados nesse sentido.

5.1.10. Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir Relatório Consolidado de Medição, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação dos serviços realizados;

5.1.11. Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante;

5.2.12. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás (GLP), utilizado nas áreas de Produção de Alimentação e Nutrição Hospitalar (Convencional, Dietas Especializadas e Fórmulas Lácteas);

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

6.1. Disponibilizar a Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições, bem como a manutenção predial, custos com energia elétrica e abastecimento de água e também a limpeza das caixas d'água;

6.2. A Contratante colocará à disposição da Contratada, as instalações do serviço de nutrição;

6.3. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

6.4. Facilitar exercício das funções da Contratada, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste

contrato;

- 6.5. Inspecionar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados na higienização dos utensílios e instalações;
- 6.6. Disponibilizar a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha – Fungota;
- 6.7. Prestar aos funcionários da Contratada as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar;
- 6.8. Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços;
- 6.9. Solicitar à Contratada a substituição de quaisquer equipamentos, materiais, utensílios e ferramentas, considerados ineficientes ou obsoletos ou que causem prejuízos aos serviços executados;
- 6.10. Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 6.11. Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços;
- 6.12. Conferir e aprovar o quantitativo das refeições efetivamente fornecidas/distribuídas;
- 6.13. Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidor especialmente designado, na forma prevista na Lei nº 8.666/93;
- 6.14. Fornecer à Contratada um "Formulário de Ocorrências";
- 6.15. Receber da Contratada as comunicações registradas nos "Formulários de Ocorrências" devidamente preenchidos, assinados e carimbados, encaminhando-os aos setores competentes para as providências cabíveis;
- 6.16. Avaliar mensalmente a planificação (programação, execução e supervisão permanente) dos serviços a serem executados pela Contratada.
- 6.17. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços, após conferência.
- 6.18. Entregar à Contratada quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e relação de utensílios existentes na cozinha e despensas (se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos.
- 6.19. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste contrato.

7. DA RESPONSABILIDADE CIVIL

- 7.1. 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.
- 7.2. Responsabilizar-se-á única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

8. CONSIDERAÇÕES GERAIS

- 8.1. Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução dos serviços.

9. O Termo de referência foi elaborado pela seguinte colaboradora da Fundação: Nutricionista Ana Lécia Cristina da Silva.