PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIUNA - SP

Termo de Referência 354/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
354/2025	986595-PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIUNA - SP	HENRIQUE BARSOTTI	15/12/2025 14:03 (v 0.6)

Status
CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra		8445/2025

1. Prestação de Serviços de Alimentação...

ANEXO I- Termo de Referência

ANEXO I-A Gêneros, Porcionamento, Frequência e Gramaturas

ANEXO I-B Guia de Operacionalização do SND - Refeições

ANEXO I-C Guia de Operacionalização do SND - Lactário

ANEXO I-D Mobiliário, equipamentos, utensílios e bens patrimoniais

ANEXO I-E Avaliação da qualidade dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar

ANEXO I

Pedido: Contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de refeições completas, com mão de obra especializadas, para produção e distribuição de refeições do Hospital Municipal de Jaguariúna, Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e Centro de Especialidades Médicas (CEM) , bem como prestação de serviços de lactário.

Solicitante: Secretaria da Saúde.

Modalidade: Pregão Eletrônico - CONTRATO (12 Meses).

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO.

1.1 Objeto da contratação:

1.1.1 Contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de refeições completas, com mão de obra especializadas, para produção e distribuição de refeições do Hospital Municipal de Jaguariúna, Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e Centro de Especialidades Médicas (CEM), destinada a funcionários, pacientes e acompanhantes legalmente instituídos nas legislações vigentes (Lei Federal n.º 11.108/2005, Lei Federal n.º 13.146 /2015, Lei n.º 14.737/2023, Lei Federal n.º 8.069/1990, Constituição do Estado de São Paulo – art. 278, inciso VII, Lei n.º 17. 737/2023, Portaria nº 3390/GM/MS, de 30 de dezembro de 2013 e a Lei Federal n.º 10.741/2003). Além de prestação de serviços de lactário, cafés para funcionários nas copas descentralizadas, *coffee breaks*, posto de serviço de copeira, transporte e distribuição de refeições produzidas no hospital para as unidades UPA e CEM, descritas nesse termo de referência.

1.1.2 Com o objetivo de aprimorar o processo de contratação de serviços terceirizados, informamos que o uso dos Estudos Técnicos de Serviços Tercerizados (CADTERC) será direcionado para o âmbito estritamente técnico. Utilizaremos este estudo para padronizar as especificações técnicas, direcionar equipe necessária e definir os padrões de qualidade e execução dos serviços. Reiteramos que o foco é a excelência técnica, portanto, o uso do o CADTERC neste processo se limitará a esfera técnica-operacional, sem a finalidade de estabelecer, neste momento, os valores econômicos ou preços referenciais das contratações.

Item 01 - Fornecimento contínuo de refeições completas, com mão de obra especializadas, para produção e distribuição de refeições do Hospital Municipal de Jaguariúna, Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e Centro de Especialidades Médicas (CEM).

Quantidade: 12 meses.

Valor Unitário (média) - R$ 773.376,57

Valor Total (média) - R$ 9.280.518,81

1.2 AGRUPAMENTO DE ITEM - PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES, SERVIÇOS DE LACTÁRIO, CAFÉS, COFFE BREAK, POSTOS DE SERVIÇOS E KIT DE LANCHES PARA PACIENTES EM OBSERVAÇÃO NA UPA.

A - DIETAS DE PACIENTES INFANTIS

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	PRAZO CONTRATUAL DIAS	QTIDADE TOTAL	Valor R$ Médio Unitário	Valor R$ Total
01	Dieta Geral para idade / 01 a 12 anos- Desjejum	203335	8	365 dias	2.920	3.258,56	39.102,72
	Dieta Geral para idade / 01						

02	a 12 anos- Colação	203343	8	365 dias	2.920	1.202,74	14.432,88
03	Dieta Geral para a idade / 01 a 12 anos - Almoço	203351	8	365 dias	2.920	9.270,55	111.246,60
04	Dieta Geral para idade / 01 a 12 anos - Lanche da tarde	203360	8	365 dias	2.920	3.169,35	38.032,20
05	Dieta Geral para idade - / 01 a 12 anos - Jantar	203378	8	365 dias	2.920	9.330,57	111.966,84
06	Dieta Geral idade - / 01 a 12 anos - Ceia	203386	8	365 dias	2.920	1.942,13	23.305,56
07	Dieta Geral para idade 04 a 12 meses Papa de fruta ou fruta	203726	2	365 dias	730	272,66	3.271,92
08	Dieta Geral para idade 04 a 12 meses Suco de fruta natural	203742	2	365 dias	730	388,77	4.665,24
09	Dieta Geral para idade 04 a 12 meses /Sopa de legumes em pedaço	203718	2	365 dias	730	311,84	3.742,08

B - DIETAS DE PACIENTES ADULTOS

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	PRAZO CONTRATUAL DIAS	QTIDADE TOTAL	Valor R$ Médio Unitário	Valor R$ Total
01	Dieta Geral - Desjejum	201189	30	365 dias	10.950	11.023,41	132.280,92

02	Dieta Geral - Colação	201260	30	365 dias	10.950	3.880,16	46.561,92
03	Dieta Geral - Almoço	201340	35	365 dias	12.775	40.259,03	483.108,36
04	Dieta Geral - Lanche da tarde	201421	35	365 dias	12775	11.767,21	141.206,52
05	Dieta Geral - Jantar	201505	38	365 dias	13.870	43.455,22	521.462,64
06	Dieta Geral - Ceia	201588	38	365 dias	13.870	6.984,99	83.819,88
07	Dieta Branda - Desjejum	201189	5	365 dias	1.825	1.845,89	22.150,68
08	Dieta Branda - Colação	201260	5	365 dias	1.825	647,71	7.772,52
09	Dieta Branda - Almoço	201340	5	365 dias	1.825	5.117,54	61.410,48
10	Dieta Branda - Lanche da tarde	201421	6	365 dias	2.190	2.380,11	28.561,32
11	Dieta Branda - Jantar	201505	6	365 dias	2.190	6.304,78	75.657,36
12	Dieta Branda - Ceia	201588	6	365 dias	2.190	1.109,57	13.314,84
13	Dieta Pastosa - Desjejum	201189	6	365 dias	2.190	2.194,33	26.331,96
14	Dieta Pastosa - Colação	201260	6	365 dias	2.190	856,39	10.276,68
15	Dieta Pastosa - Almoço	201340	6	365 dias	2.190	6.868,06	82.416,72
16	Dieta Pastosa- Lanche da tarde	201421	6	365 dias	2.190	2.120,73	25.448,76

17	Dieta Pastosa - Jantar	201505	5	365 dias	1.825	5.770,55	69.246,60
18	Dieta Pastosa - Ceia	201588	5	365 dias	1.825	976,41	11.716,92
19	Dieta Pastosa Liquidificada Desjejum	201189	1	365 dias	365	353,26	4.239,12
20	Dieta Pastosa Liquidificada- Colação	201260	1	365 dias	365	130,15	1.561,80
21	Dieta Pastosa Liquidificada - Almoço	201340	1	365 dias	365	979,41	11.752,92
22	Dieta Pastosa Liquidificada - Lanche tarde	201421	1	365 dias	365	353,57	4.242,84
23	Dieta Pastosa Liquidificada - Jantar	201505	1	365 dias	365	979,51	11.754,12
24	Dieta Pastosa Liquidificada - Ceia	201588	1	365 dias	365	182,60	2.191,20
25	Dieta Leve- Desjejum	201669	5	365 dias	1.825	1.849,94	22.199,28
26	Dieta Leve- Colação	201740	5	365 dias	1.825	711,63	8.539,56
27	Dieta Leve- almoço	201820	3	365 dias	1.095	3.069,30	36.831,60
28	Dieta Leve- Lanche da tarde	201901	3	365 dias	1.095	1.704,19	20.450,28
29	Dieta Leve- Jantar	201981	5	365 dias	1.825	4.993,72	59.924,64
		202031	5	365 dias	1.825		

30	Dieta Leve-Ceia					870,86	10.450,32
31	Dieta Líquida-Desjejum	202142	2	365 dias	730	677,50	8.130,00
32	Dieta Líquida-Almoço	202223	2	365 dias	730	1.665,82	19.989,84
33	Dieta Líquida-Colação	202304	2	365 dias	730	673,22	8.078,64
34	Dieta Líquida-Lanche da tarde	202380	3	365 dias	1.095	853,40	10.240,80
35	Dieta Líquida-Jantar	202460	3	365 dias	1.095	2.972,32	35.667,84
36	Dieta Líquida-Ceia	202541	3	365 dias	1.095	542,62	6.511,44
37	Dieta Diabetes-Desjejum	232009	9	365 dias	3.285	3.629,29	43.551,48
38	Dieta Diabetes-Colação	232089	9	365 dias	3.285	1.269,94	15.239,28
39	Dieta Diabetes-Almoço	232165	9	365 dias	3.285	11.178,17	134.138,04
40	Dieta Diabetes-Lanche da tarde	232246	9	365 dias	3.285	3.473,06	41.676,72
41	Dieta Diabetes-Jantar	232327	7	365 dias	2.555	8.662,86	103.954,32
42	Dieta Diabetes-Ceia	232408	7	365 dias	2.555	1.496,11	17.953,32
43	D i e t a Hiperhiper-Desjejum	202622	3	365 dias	1.095	1.146,77	13.761,24
		202703	3	365 dias	1.095		

44	Dieta Hiperhiper-Colação					432,14	5.185,68
45	Dieta Hiperhiper-Almoço	202789	3	365 dias	1.095	3.534,40	42.412,80
46	Dieta Hiperhiper-Lanche tarde	202860	3	365 dias	1.095	1.259,36	15.112,32
47	Dieta Hiperhiper-Jantar	202940	3	365 dias	1.095	3.549,00	42.588,00
48	Dieta Hiperhiper- Ceia	203025	3	365 dias	1.095	922,14	11.065,68
49	Dieta Hipohipo-Desjejum	x	1	365 dias	365	379,91	4.558,92
50	Dieta Hipohipo-Colação	x	1	365 dias	365	135,62	1.627,44
51	Dieta Hipohipo-Almoço	x	1	365 dias	365	1.203,48	14.441,76
52	Dieta Hipohipo-Lanche tarde	x	1	365 dias	365	396,36	4.756,32
53	Dieta Hipohipo-Jantar	x	1	365 dias	365	1.208,85	14.506,20
54	Dieta Hipohipo-Ceia	x	1	365 dias	365	238,46	2.861,52
55	Suco de laranja para preparo de exames (litros)	x	1	365 dias	365	442,02	5.304,24

C - REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	PRAZO CONTRATUAL DIAS	QTIDADE TOTAL	Valor R$ Médio Unitário	Valor R$ Total
01	Desjejum	253106	15	365 dias	5.475	5.994,55	71.934,60
02	Almoço	253181	15	365 dias	5.475	15.890,76	190.689,12
03	Jantar	203262	15	365 dias	5.475	15.890,76	190.689,12

D - REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS SERVIDO NO REFEITÓRIO DO HOSPITAL

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	PRAZO CONTRATUAL DIAS	QTIDADE TOTAL	Valor R$ Médio Unitário	Valor R$ Total
01	Desjejum	253430	60	365 dias	21.900	23.813,05	285.756,60
02	Almoço	253502	155	365 dias	56.575	166.750,16	2.001.001,92
03	Jantar	253570	60	365 dias	21.900	65.293,33	783.519,96

E - REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS TRANSPORTADA DO HOSPITAL PARA UPA

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	PRAZO CONTRATUALDIAS	QTIDADETOTAL	Valor R$ Médio Unitário	Valor R$ Total
01	Desjejum	253430	60	365 dias	21.900	24.949,11	299.389,32
02	Almoço	253502	45	365 dias	16.425	51.346,08	616.152,96
03	Jantar	253570	30	365 dias	10.950	35.590,69	427.088,28

F - REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS TRANSPORTADA DO HOSPITAL PARA CEM

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	PRAZO CONTRATUAL DIAS	QTIDADETOTAL	Valor R$ Médio Unitário	Valor R$ Total
01	Desjejum de segunda a sexta	253430	25	254 dias	6.350	13.545,05	162.540,60
02	Almoço de segunda a sexta	253502	25	254 dias	6.350	26.760,08	321.120,96

G - POSTO DE LACTARISTA - PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIS, DIETA ENTERAL (MÓDULOS NUTRICIONAIS E SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS). INSUMOS FORNECIDOS PELA PREFEITURA

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. POSTO	PRAZO CONTRATUAL DIAS	Valor R$ Médio Unitário	Valor R$ Total
01	Posto Lactarista diurna, segunda a domingo 12 horas		1	365 dias	23.906,66	286.879,92

H - CAFÉ E CHÁ LITRO SERVIDO NAS COPAS DESCENTRALIZADAS DO HOSPITAL, UPA E CEM

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	PRAZO CONTRATUAL DIAS	QTIDADETOTAL	Valor R$ Médio Unitário	Valor R$ Total
01	Café em litro	x	70	365 dias	21.900	22.123,27	265.479,24
02	Chá em litro	x	25	365 dias	9.125	5.667,51	68.010,12

I - COFFEE BREAK PARA REUNIÕES E EVENTOS INTERNOS

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. MENSAL	PRAZO CONTRATUAL DIAS	QTIDADE TOTAL DE EVENTOS	Valor R$ Médio Unitário	Valor R$ Total
01	COFFEE TIPO BÁSICO (composição; café, biscoito tipo sequilho, água)	x	06	12 meses	72	27,89	334,68
02	COFFEE TIPO 1 (composição, café, água, pão de queijo e biscoito doce)	x	04	12 meses	48	33,93	407,16
03	COFFEE TIPO 2 (composição Suco, café, bolo, pão de queijo e salada de frutas)	x	01	12 meses	12	34,00	408,00

J - POSTO DE SERVIÇO DE COPEIRA UPA

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	PRAZO CONTRATUAL DIAS	QTIDADE TOTAL	Valor R$ Médio Unitário	Valor R$ Total
01	Posto de copeira UPA das 06:00 as 18: 00	x	01	365 dias	365	17.052,40	204.628,80

K - KIT LANCHE PARA PACIENTES EM OBSERVAÇÃO NA UPA

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	PRAZO CONTRATUAL DIAS	QTIDADE TOTAL	Valor R$ Médio Unitário	Valor R$ Total
01	Kit lanche para pacientes UPA	231320	12	365 dias	4.380	7.877,07	94.524,84

VALOR TOTAL R$	**9.280.518,81**

1.2.1 Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

1.2.2 Esse Termo de Referência, foi elaborado em conformidade com o Decreto Estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023.

1.2.3 O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023.

1.2.4 Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como natureza comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023.

1.2.5 Os serviços são enquadrados como continuado tendo em vista que a alimentação adequada, servidas diariamente, é um fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação de seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade bem como, operacionalização e a distribuição visando o desenvolvimento de todas as atividades, de produção, administração e de apoio à nutrição clínica e com condições higiênico sanitárias, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar (ETP). O mesmo racional se aplica para o fornecimento de refeições aos funcionários, que deve haver o mesmo zelo no preparo e distribuição de refeições para tais equipes, responsáveis por prestarem atendimentos aos usuários dessas unidades de saúde.

1.2.6 Para está contratação não foi utilizado catálogo eletrônico de padronização, pois até a presente data, não possui os itens demandados.

1.2.7 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.2.8 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data da emissão da Ordem de Serviço, que deverá ocorrer no período compreendido entre 01 e 30 de março de 2026. A vigência contratual será contada a partir da data de emissão da referida Ordem, coincidindo com o início efetivo da execução dos serviços. O contrato poderá ser prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

Subcontratação

1.3 A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

1.3.1 A subcontratação somente será autorizada para serviços acessórios nos casos de: Serviço de transporte interno (entre as unidades), manutenção e limpeza de equipamentos, laudo de estanqueidade, análise microbiológica de alimentos, utensílios e manipuladores, de modo que a contratada foque na produção e qualidade dos alimentos, enquanto a empresa subcontratada realize tais serviços.

2. FUNDAMENTAÇÃO E NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 É facultativo o Plano de Contratações Anual em 2026 conforme disposto no decreto 67.689/2023.

2.2 A presente contratação se faz necessária para dar continuidade aos serviços de nutrição e Alimentação prestados aos pacientes do Hospital Municipal de Jaguariúna, garantindo um serviço de qualidade com eficiência e eficácia, caracterizada pela satisfação e melhoria no atendimento aos usuários, de forma a evitar a descontinuidade das ações ali desenvolvida. Faz necessário também para manter a prestação de serviços de fornecimento de refeições de alimentação aos funcionários do hospital, transporte e distribuição de refeições no CEM, posto de serviço de copeira UPA, conforme o padrão de alimentação estabelecida, número de comensais, e os tipos de refeições servidas, bem como os respectivos horários definidos.

2.3 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, na diminuição da mortalidade e morbidade e nos custos hospitalares, assim como benefício aos trabalhadores dessa instituição.

2.4 O Hospital Municipal de Jaguariúna, é uma instituição pública de saúde vinculada ao Sistema Único de Saúde, destinada a atender a população da cidade de Jaguariúna nos serviços de atendimento de internações de urgência e internações eletivas, maternidade, centro cirúrgico, assim como pronto atendimento infantil e adulto e emergências médicas.

2.5 É uma Unidade Hospitalar geral que visa diagnosticar e tratar as diversas doenças no contexto da saúde pública, com eficiência, foco na segurança do paciente por meio da assistência humanizada. Atualmente o Hospital Municipal de Jaguariúna conta com 102 leitos, sendo 53 de enfermaria que atendem a clínica médica e cirúrgica, 18 leitos de obstetrícia, 16 leitos de pediatria, 15 leitos UTI, conta com 5 salas de centro cirúrgico e a taxa de ocupação é de aproximadamente 60%.

2.6 Atrelado ao Hospital temos a Unidade Pronto Atendimento (UPA), responsável por todos os atendimentos de pronto atendimento do município e Centro Médico de Especialidades (CEM) que dispõem de médicos especialistas que não fazem parte das Unidades Básicas de Saúde.

2.7 Quanto ao quadro de funcionários das 3 unidades, (Hospital, UPA e CEM) conta com uma média de 500 funcionários distribuído entre hospital, UPA e CEM, sendo eles multiprofissionais, que fazem refeições no refeitório e copas destes postos de serviços.

2.8 Ressaltamos ainda que não haverá restrição na participação de empresas na licitação, haja visto que o mercado possui inúmeras empresas do ramo capacitadas em atender ao objeto conforme descrito no Termo de Referência.

2.9 Esse Termos de Referência está em conformidade com os atuais volumes 8 de P*restação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar* e volume 9 de *Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados,* do CADERNO DE ESTUDOS TECNICOS DE SERVIÇOS TERCERIZADOS, (Cadterc) do Governo de São Paulo, que detalha os parâmetros técnicos de contratação desses serviços no âmbito do Estado de São Paulo.

2.10 Considerando a necessidade de assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro das normas e legislações pertinentes, obedecendo aos detalhamentos constantes no Termo de Referência.

2.11 Considerando que a alimentação adequada é fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade, bem como manter o estado nutricional dos servidores que cumprem suas rotinas de trabalho.

2.12 Considerando que a descontinuidade na prestação de serviços causará prejuízo imensurável aos pacientes e servidores, justifica-se a contratação de empresa especializada para prestação do serviço que se pretende.

2.13 Considerando que o convênio vigente nº 001-24 com a empresa ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE CISNE INSTITUTO CISNE DE ENSINO E PESQUISA destinado a gestão do Hospital UPA e CEM, que engloba o fornecimento de refeições aos pacientes, acompanhantes e funcionários, encerra-se em 31/12/2025 sem a possibilidade de prorrogação, fica visível a necessidade de realizar um novo processo licitatório para manter o fornecimento de refeições a população atendida; pacientes, acompanhantes e aos funcionários.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 A descrição da melhor solução como um todo encontrada para atendimento ao interesse público envolvido é a prestação de serviço de produção e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas em condições higiênico-sanitária adequadas, sendo esta para atender as necessidades do Hospital Municipal de Jaguariúna, UPA e CEM. Os serviços englobam;

3.1.1 Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção e distribuição de refeições, dietas normais e especiais para pacientes internados e acompanhantes do Hospital Municipal de Jaguariúna, além de funcionários deste hospital e funcionários lotados na Unidade de Pronto Atendimento e no Centro de Especialidades Médicas. Dietas Gerais e Dietas Especiais Destinadas a Pacientes Adultos e Infantis

3.1.2 Disponibilização de nutricionista para acompanhamento de toda a cadeia produtiva (Hospital Municipal de Jaguariúna) com experiência comprovada nas áreas afins conforme disposto na resolução do CFN nº 600/2018, além de funcionários para produção e distribuição das refeições para funcionários, pacientes e acompanhantes com experiência comprovadas nas áreas afins.

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

a. Programação das atividades de nutrição e alimentação;
b. Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas
c. Aquisição, armazenamento e controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
d. Disponibilização e aquisição de insumos, materiais, louças, embalagens, descartáveis, insumos administrativo (papéis, etiquetas, fita, canetas,etc.), equipamentos, que se faz necessário para viabilizar a execução dos serviços contratados após vistoria tecnica.
e. Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
f. Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados;
g. Coleta de amostras da alimentação preparada;
h. Transporte interno e distribuição das copas/leitos;
i. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo predeterminado;

- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas (inclusive as copas exclusivas), dos equipamentos, utensílios de cozinha e utensílios utilizados pelos pacientes.
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

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

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

3.1.6 A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico do Contratado, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, o porcionamento e a temperatura para serem feitas alterações ou adaptações, caso seja necessário, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

3.1.7 Os tipos de dieta para adultos em que as principais são: DIETA GERAL, BRANDA, PASTOSA, PASTOSA LIQUIDIFICADA, LEVE, LÍQUIDA, HIPERHIPER, HIPOHIPO e DIABÉTICO, além das demais dietas especializadas e das dietas infantis padronizadas em que a principal fornecida é a DIETA GERAL PARA IDADE.

3.1.8 Os tipos de dieta para alimentação de pacientes neonatos e pediátricos, preparo (reconstituição de estado em pó para estado liquido) e distribuição de fórmulas infantis padronizadas e fórmulas especializadas, bem como os processos higiênicos sanitários pertinentes a esse trabalho.

3.1.9 O preparo e distribuição de suplementos nutricionais, módulos nutricionais e dieta enteral conforme prescrição.

3.1.10 Fornecimento de refeições para funcionários, acompanhantes e demais pessoas devidamente autorizadas a ser servida no refeitório.

3.1.11 Fornecimento de refeições para acompanhantes, legalmente instituídos sendo esses; desjejum, almoço e jantar.

3.1.12 Transporte de refeições embaladas prontas para consumo para a Unidade de Pronto Atendimento do Município e Centro de Especialidades Médicas.

3.1.13 Fornecimento de *coffee breaks* eventuais com prévia solicitação

3.1.14 Serviços de copeira para distribuição de refeições no Centro de Especialidades Médicas (CEM) durante os horários de entrega de refeições.

3.1.15 Um posto de serviço de auxiliar de serviços de alimentação para copa da Unidade de Pronto Atendimento, diária de segunda a domingo, incluindo feriados

3.1.16 Quadro das obrigações e responsabilidades das partes abaixo tem como finalidade definir as obrigações e deveres tanto do contratante quanto do contratado, visando garantir a execução eficiente e transparente do serviço acordado.

Quadro1: Resumo das obrigações e responsabilidades

Quadro Responsabilidades		
Responsabilidades	**Contratante**	**Contratada**
Água potável	X	
Alimentação dos funcionários da Contratada		X

Análise microbiológica de alimentos quadrimestral		X
Análise microbiológica dos alimentos em casos de suspeitas de Doenças transmitidas por alimentos		X
Aquisição de utensílios e equipamentos complementares necessários após vistoria técnica		X
Análise quadrimestral de Swab de mãos de manipulador, utensílios e equipamentos		X
Mobiliários, equipamentos e utensílios de cozinha, refeitório e copas (Upa e Cem) já existente no setor.	X	
Laudo de Ponto Zero para início de contrato - equipamentos	X	
Laudo de Ponto Zero para término de contrato - equipamentos		X
Ar condicionado	X	
Campanhas educativas e/ou eventos bimestrais: exemplo lavagem de mãos, consumo de sal, alimentação saudável etc.		X
Compras de gêneros alimentícios		X
Reposição de utensílios		X
Contratação de mão de obra		X
Controle de pragas: desinsetização e desratização	X	
Custo com acesso a internet	X	
Custo de ligações telefônicas	X	
Disponibilização de ramal telefônico e ponto de acesso à internet	X	
Despesas com licença sanitária e alvará de funcionamento	X	
Destino dos resíduos até o local indicado nas instalações do cliente		X
Descarte de óleo e Gorduras		X

Destino final dos resíduos	X	
Disponibilização de computador e impressora		X
Energia elétrica: manutenção e consumo	X	
Reposição de lâmpadas	X	
Estrutura física/predial adequada para operacionalização do contrato	X	
Fotocópia e reprodução	X	
Gás de cozinha		X
Limpeza de coifa		X
Limpeza e manutenção do sistema de exaustão		X
Limpeza e manutenção de sistema de ar condicionado	X	
Limpeza de caixa d’agua	X	
Limpeza de caixa de gordura	X	
Limpeza diária do piso do salão do refeitório e copas (Upa e Cem)		X
Limpeza diária das áreas internas da cozinha, lactário, estoque, copas (Upa e Cem)		X
Limpeza “terminal” programada das áreas internas da cozinha, lactário, estoque e copas (Upa e Cem)	X	
Limpeza e manutenção das áreas externas do serviço de nutrição e dietética	X	
Limpeza e manutenção do sistema de ar condicionado	X	
Manutenção corretiva de equipamento após o Laudo do Ponto Zero.		X
Manutenção e renovação das taxas, licenças e alvará de funcionamento	X	
Manutenção predial	X	
Materiais de escritório		X

Materiais e produtos químicos para limpeza diária da cozinha, utensílios e equipamentos		X
Materiais e produtos químicos para limpeza terminal programada da cozinha e refeitório	X	
Materiais descartáveis (guardanapos, palitos, copos plásticos, talheres descartáveis, bandejas, embalagens para sobremesas etc.)		X
Transporte dos funcionários da Contratada		X
Contratação e reposição de mão de obra para operacionalização dos serviços		X
Responsabilidade por ônus e encargos relacionados com seus colaboradores (trabalhistas, previdenciárias, indenizações, seguros, etc.)		X
Treinamentos da equipe operacional e técnica		X
Uniformes e Epi’s para funcionários da contratada		X
Veículo adequado para transporte de refeições		X
Fornecimento e reposição de mamadeiras, bicos e copos de aleitamento		X
Fornecimento de frascos para envase de dietas enterais	X	
Fornecimento de fórmulas infantis	X	
Fornecimento de módulos para dietas enterais e suplementos nutricionais	X	
Monitoramento do Processo de esterilização ou termosdesinfecção, através de indicadores biológicos, do tipo autocontidos e de leitura rápida	X	
Calibração das válvulas de segurança e teste hidrostático das autoclaves	X	
Qualificação de Desempenho das autoclaves e termosdesinfectadoras (NBR ISSO 17655-1:2010) - Validação do Processo de Esterilização	X	

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade.

As boas práticas ambientais envolvem a utilização de estratégias de uso racional dos recursos necessários à produção de refeições (alimentos, água e energia), de minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos

provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases) e resíduos sólidos.

4.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.1 O uso racional de água;

Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício, e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais e atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto Estadual n.º 48.138, de 07 de outubro de 2003.

Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

- Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual das mesmas;
- Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;
- Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;
- Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;
- Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;
- Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;
- Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.
- Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas devem seguir:
- Desfolhar as verduras; separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para esse fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm; monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
- Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;
- Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento

2. Controle de poluição sonora para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade do Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB (A) -, conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 07 de dezembro de

1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

4.1.3 Controle de emissão de poluentes

Deve-se seguir as seguintes medidas:

- Utilizar, para transporte dos alimentos e das refeições, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
- Realizar manutenções periódicas (corretiva e preventiva) nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou de refeições.
- Uso de produtos de limpeza/produtos biodegradáveis
- Deve-se observar as seguintes medidas:
- Utilizar somente produtos regularizados pela Anvisa, mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilizar os saneantes domissanitários na operacionalização dos serviços de acordo com a necessidade, observando a sua aplicação e respeitando a regra de menor toxidade, garantindo que sejam livres de corantes e que tenham drástica redução de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;
- Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do artigo 44 da Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto Federal n.º 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução RDC nº 694, de 13 de maio de 2022, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do CONTRATANTE;
- Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixa concentração e baixo teor de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma;
- É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível dar preferência aos produtos que dispensam o uso de água.

4.1.4 O uso racional de energia

A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviços deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual n.º 45.765, de 20 de abril de 2001.

Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

Desenvolver junto aos profissionais programas de racionalização do uso de energia;

- Efetuar a manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e o mau funcionamento das instalações energizadas;
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de gelo, chamas amareladas e fuligem nos recipientes podem ser sinal de mau funcionamento dos equipamentos;
- Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- Todas as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências da contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade.

4.1.5 Minimização da geração de resíduos sólidos

Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável; e também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, entre outras.

4.1.6 Minimização de produção de resíduos alimentares

O nutricionista da contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos (desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas), reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;

- Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
- Obriga-se o nutricionista da contratada a visitar o site https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/home, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";
- As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do CONTRATANTE, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

1. Encaminhamento dos resíduos sólidos gerados para reciclagem

Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final.

7. Materiais Recicláveis

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);

8. Sacos de lixo

Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

9. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão etc., conforme a Lei Estadual n.º 12.047, de 12 de setembro de 2005.

10. Reutilização de Gêneros Alimenticios e de Sobras de Alimentos

Tendo em vista a Lei Estadual Número 11.575, de 25 de novembro de 2023, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

Garantia da contratação.

4.2 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.2.1 No prazo de convocação para formalização da contratação, e anteriormente à celebração da contratação, o fornecedor deverá prestar garantia, podendo optar por uma das seguintes modalidades:

I. Caução em dinheiro. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada mediante depósito bancário em favor do contratante no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado;
II. Caução em títulos da dívida pública. Serão admitidos apenas títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente;
III. Fiança bancária. Feita a opção pela fiança bancária, no instrumento deverá constar a renúncia expressa do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil. Será admitida fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;
IV. Seguro-garantia. A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados em conformidade com a subdivisão posterior, observada a legislação que rege a matéria. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, o fornecedor vencedor poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados em conformidade com a subdivisão posterior, observada a legislação que rege a matéria;
V. Título de capitalização. Serão admitidos apenas títulos de capitalização conforme a modalidade instrumento de garantia custeados por pagamento único, com resgate pelo valor total, emitidos com observância da legislação que rege a matéria.

4.2.2 A não prestação da garantia equivale à recusa injustificada de formalização da contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida e sujeitando o fornecedor vencedor às sanções previstas nas normas pertinentes.

4.2.3 O contrato estabelece a disciplina que será aplicada em relação à garantia da contratação.

Vistoria Técnica Obrigatória

4.3 A vistoria técnica presencial é **OBRIGATÓRIA** como condição para participação no certame, em razão da complexidade, especificidade e criticidade do objeto contratado, que envolve a produção, o armazenamento, o porcionamento, o transporte e a distribuição de refeições em ambiente hospitalar em pleno funcionamento.

A adequada formulação das propostas e a futura execução contratual demandam conhecimento prévio e detalhado das condições reais de infraestrutura física, layout das áreas, fluxos operacionais, acessos, restrições de circulação, interferências com as atividades assistenciais, bem como da disposição e do estado dos equipamentos existentes, aspectos que não podem ser plenamente compreendidos apenas por meio de plantas, fotografias, relatórios ou descrições técnicas.

A inspeção presencial permite ao licitante avaliar riscos, dimensionar corretamente equipes, equipamentos, insumos e logística interna, assegurando maior aderência entre a proposta apresentada e as reais necessidades do serviço, além de contribuir para a mitigação de riscos na execução contratual e para a segurança jurídica da Administração.

4.3.1 A vistoria técnica tem por finalidade proporcionar aos licitantes a verificação in loco das condições efetivas de execução dos serviços, permitindo a compreensão integral do ambiente onde ocorrerão as atividades, incluindo, mas não se limitando, às áreas de preparo, armazenamento, lactário, porcionamento, transporte e distribuição das refeições, aos fluxos internos de pessoas e materiais, às limitações físicas e operacionais, às condições de acesso, bem como à compatibilidade da infraestrutura existente com as exigências técnicas, sanitárias e operacionais do objeto contratado.

4.3.2 A vistoria técnica deverá ser realizada nas dependências do Hospital Municipal de Jaguariúna, local onde se encontra a cozinha central de produção das refeições, acompanhada por servidor designado pela Administração.

4.3.3 As visitas técnicas ocorrerão de segunda a sexta-feira, das 9h às 15h, mediante prévio agendamento, sendo disponibilizados diferentes dias e horários aos interessados.

4.3.4 O agendamento da vistoria deverá ser solicitado por meio do e-mail nutri@jaguariuna.sp.gov.br ou pelos telefones (19) 3199-7512, ramais 3064 ou 3066, junto à Divisão de Licitação, Contratos, Compras e Almoxarifado da Saúde.

4.3.5 Para a realização da vistoria técnica, o representante legal do licitante ou seu responsável técnico deverá estar devidamente identificado, mediante apresentação de documento oficial de identidade e documento expedido pela empresa que comprove sua habilitação para a realização da vistoria.

4.3.6 Após a realização da vistoria técnica, será emitido Atestado de Vistoria Técnica, a ser fornecido pela Administração.

4.3.7 O Atestado de Vistoria Técnica deverá ser apresentado como documento obrigatório de habilitação, sob pena de inabilitação do licitante.

4.3.8 A não realização da vistoria técnica ou a não apresentação do respectivo atestado implicará a inabilitação do licitante no certame.

4.3.9 A realização da vistoria técnica não confere ao licitante o direito de pleitear modificações nos preços, prazos ou condições contratuais, tampouco alegar desconhecimento, insuficiência de dados ou informações sobre o local de execução dos serviços, nem reivindicar quaisquer benefícios decorrentes dessas alegações.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condição de execução

5.1 Da Contratada

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1 Início da execução do objeto: 30 (trinta) dias da assinatura do contrato e nesse intervalo de tempo, sem qualquer ônus para contratante, deverão ser realizadas as seguintes ações;

5.1.1.1 Cabe à contratada entregar no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, o Manual de Boas Práticas para os serviços de produção, porcionamento e distribuição das refeições e do refeitório em conformidade com as legislações vigentes, para aprovação da contratante;

5.1.1.2 A contratada deverá apresentar, no prazo de até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, os Procedimentos Operacionais Padrão – POP's, Manual de Boas Práticas do Lactário e o sistema de Análise e de Perigos e Pontos Críticos de Controle –APPCC, conforme legislações vigentes para aprovação pela contratante;

5.1.1.3 No prazo de 30 (trinta) dias, após a assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar listagem e especificação de todos os equipamentos e mobiliários complementares a serem instalados, necessários a perfeita execução dos serviços nas dependências do Hospital Municipal de Jaguariúna, que deverão ser aprovados pela contratante antes de sua utilização;

5.1.1.4 A contratante deve apresentar, no prazo de 30 (trinta) após a assinatura do contrato, **Laudo de Ponto Zero** dos Equipamentos do Serviço de Nutrição e Dietética. Esse plano deverá conter análise de todos os equipamentos que a contratada disponibilizará para uso da contratada e será analisado devendo ser expedido por profissional devidamente habilitado e deverá conter prazo de garantia, bem como, avaliação de vida útil de cada equipamento.

5.1.1.5 A prestação de serviços de nutrição e dietética hospitalar realizar-se-á com observância do **Quadro de responsabilidade** supracitados, pautados nas seguintes diretrizes:

a. A utilização das dependências do contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária, pela contratada, na cozinha do hospital e trasposrtadas para unidades UPA e CEM.
b. O fornecimento pela contratada de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), a mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
c. A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista da contratada, devidamente registrado no Conselho de Classe e com experiência comprovada em serviços de produções de refeições hospitalares de no mínimo 2 (dois) anos, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes aos serviços de produção e distribuição das refeições.
d. A disponibilização de veículo para transporte interno de refeições entre as unidades, Hospital para Upa e CEM.
e. O fornecimento de equipamentos, móveis e utensílios em caráter complementar, bem como a manutenção e /ou substituição dos mesmos, para o serviço de produção das refeições, porcionamento e distribuição, transporte de todas as refeições, operacionalização do fornecimento das dietas e refeitório, sempre que necessário, será de responsabilidade da contratada;
f. A contratada deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviço que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo contratante, após entrega de relatório de “ponto zero”;
g. É de responsabilidade da contratada a manutenção dos equipamentos e dos utensílios utilizados, inclusive aqueles disponibilizados pelo contratante;
h. A prestação de serviços deve estar alinhada aos padrões técnicos recomendados pelas legislações vigentes da Anvisa, Ministério da Saúde, associadas às tecnologias aplicáveis, na busca por segurança alimentar, melhores desempenhos e padrão de qualidade assegurados, além de contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado, capacitado e em número suficiente para atender a demanda do Hospital Municipal de Jaguariúna, UPA e CEM, com o objetivo de atingir os resultados com a qualidade e competências esperada, conforme descrito no Anexo I-E – Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar e consideradas as disposições deste termo de referência.
i. A contratada poderá fazer uso da energia elétrica e de água devendo obrigatoriamente implantar treinamento aos funcionários de consumo consciente de todas as unidades.
j. Caso a contratada deseje fazer alterações físicas e instalações diferentes das já existentes, será de responsabilidade da mesma, mediante anuência prévia da contratante, para as quais não haverá ressarcimentos sob nenhuma hipótese.
k. Essas alterações deverão ser executadas em horários que não interfiram nas atividades normais, observando o seu funcionamento ininterrupto;
l. A contratada é responsável por manter a higiene diaria adequada de todo espaço físico ocupado de acordo com a estrutura da unidade (cozinha, lactário, área administrativa, estoque e área de recebimento externa) seguindo cronograma de higienização e manutenção pré-estabelecida no manual de boas práticas, que deverá ser apresentado por escrito para arquivo no setor. Contudo a contratante fara de forma programada a limpeza “terminal” paredes acima de 180cm, janelas, portas, telas, ventililadores e tratamento de piso;
m. A contratada ficará responsável pela manutenção de todos os equipamentos existentes nas cozinhas fornecidos pela contratante **Anexo I- D:** Mobiliário, equipamentos, utensílios e bens patrimoniais. Toda e qualquer manutenção de responsabilidade da contratante deverá ser comunicada através de documento oficial entregue em mãos para o Fiscal do contrato ou via e-mail; nutri@jaguariuna.sp.gov.br.
n. Todas as unidades poderão ser redimensionadas, podendo ocorrer inclusão ou exclusão de unidades e serviços e, consequentemente, aditamento do termo contratual decorrente da prestação dos serviços.

5.2 Descrição dos Serviços - Convencional

Dietas gerais, dietas especiais destinadas a pacientes adultos e infantis, refeições para funcionários e acompanhantes, refeições transportadas, serviço de lactário, serviço de copas (upa e Cem) e serviço de *coffe brealk* ocasionais.

5.2.1 Para o desenvolvimento das atividades de prestação dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os equipamentos que julgue necessários, que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante de acordo Laudo de Ponto Zero.

5.2.2 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.

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

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas (com repetição quinzenal para pacientes e para funcionarioaa mensal); Aquisição, armazenamento e controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
- Elaboração de cardápio para refeições de funcionários diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) prevendo substituições e observado o **Anexo I-A** Gêneros, Porcionamento, Frequência e Gramaturas**,** com base na Resolução SAMSP-16/1998.
- A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento dos mesmos;
- A programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições
- Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas para pacientes e para as refeições a serem transportadas, utilizando utensílios apropriados;
- O acondicionamento das refeições a serem transportadas em recipientes isotérmicos;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Porcionamento das refeições aos comensais do refeitório;
- Transportadas as refeições para UPA e CEM em veículo apropriado seguindo as diretrizes da CVS 5/13
- Transporte interno e distribuição de dietas em equipamento adequado até os leitos;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, utensílios de cozinha e utensílios utilizados pelos pacientes, inclusive as copas exclusivas (UPA e CEM).
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.
- Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, o porcionamento e a temperatura para serem feitas alterações ou adaptações, caso seja necessário, visando ao atendimento adequado e satisfatório de todos os usuários.
- Afixação em local visível do cardápio do dia e das preparações do cardápio de almoço e jantar.

3. **Local e horário da prestação dos serviços**

Os endereços e respectivos horários de execução de serviço são detalhados a seguir. Fica compreendido que no hospital municipal de Jaguariúna é a cozinha central de onde serão produzidas as refeições e distribuídas para os pacientes internados, funcionários do hospital e transportados para a unidade da UPA e CEM.

5.3.1 Hospital Municipal de Jaguariúna

Horários de entregas e quantitativo de refeições para pacientes, funcionários e acompanhantes

Endereço: Rua Amazonas, número 8 - Centro Jaguariúna / SP

Refeição de Pacientes	Horário	Quantitativo total de refeições ao dia.
Desjejum	Das 07 até 08:30	86
Colação	Das 09 até 11:30	86
Almoço	Das 12 até 14:30	89
Lanche da tarde	Das 14:30 até 17:30	86
Jantar	Das 18:30 até 20:30	81
Ceia	Das 21:00 até 00:00	81

Obs. 01: a distribuição de refeições para os pacientes ocorrerá em recipiente e carro adequado para o transporte, de acordo com as Normas vigentes dos órgãos de fiscalização.

5.3.1.1 Horários de distribuição e quantitativo de refeições para funcionários e acompanhantes servidas no refeitório do hospital

Refeição de funcionários refeitório	Horário	Quantitativo total de refeições ao dia.
Desjejum	05:55 até 06:55	60
Almoço	11:00 até 14:00	155
Jantar	20:30 até 00:00	60

Refeição de acompanhantes no refeitório	Horário	Quantitativo total de refeições ao dia.
Desjejum	07:30 até 08:30	15

Almoço	11:00 até 12:30	15
Jantar	20:30 até 21:30	10

5.3.2 Unidade de Pronto Atendimento (UPA)

Endereço Avenida Antônio Pinto Catão, 1222 - Jardim Planalto Jaguariúna / SP

Refeição para funcionários	**Horário**	**Quantitativo total de refeições ao dia.**
Desjejum	06:00 as 07:30	60
Almoço	11:30 as 14:00	35
Jantar	21:00 as 23:00	25

Obs.02: O transporte de refeições para os funcionários da UPA, ocorrerá em recipiente (marmita) e carro adequado para o transporte, de acordo com as Normas vigentes dos órgãos de fiscalização, do destino até o local de consumo desses alimentos.

5.3.3 Centro de Especialidades Médicas (CEM)

Endereço: Rua Amazonas, 504 – D.Bosco Jaguariúna / SP

Refeição para funcionários	**Horário**	**Quantitativo total de refeições ao dia.**
Desjejum	07:00 até 08:00	25
Almoço	11:00 até 13:00	25

Obs. 3: O transporte de refeições para os funcionários do CEM, ocorrerá em recipiente (marmita) e carro adequado para o transporte, de acordo com as Normas vigentes dos órgãos de fiscalização, do destino até o local de consumo desses alimentos.

5.4 Rotinas a serem cumpridas

A execução contratual observará as rotinas abaixo:

Padrão de Alimentação e Cardápios

5.4.1 A Contratada deverá elaborar cardápios diários, semanais e mensais completos, de dietas gerais e especiais, para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os à apreciação do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;

5.4.1.1 Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Aniversariante do mês, Dia do profissional de saúde, Natal, Ano-Novo, Festa Junina etc.), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;

5.4.1.2 Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;

5.4.1.3 Apresentar, por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;

5.4.1.4 Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, em até 48 horas antes do preparo.

5.4.2 Os cardápios de pacientes, funcionários e acompanhantes devem seguir o que está proposto neste Termo de Referencia, conforme **Anexo I-A**, que segue referenciado nos Cardterc.

5.4.2.1 Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMSP nº 16/1998, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o Recommended Dietary Allowances (RDA), revisão 1989.

5.4.2.2 Apresenta-se, no **Anexo I-A**, o documento Gêneros, Porcionamento, Frequência e Gramaturas, elaborado por profissional Técnica Nutricionista da Secretária de Saúde do Município de Jaguariúna com base nas diretrizes do **Guia Alimentar da População Brasileira**, Cadernos técnico (cardterc) Volume 8 e o 9 do Governo do Estado de São Paulo e demais documentos técnicos da área, com a finalidade de orientar a operacionalização, auditoria e fiscalização do contrato na conferência das gramaturas a serem servidas aos pacientes.

5.4.2.3 Em caso de divergência nas gramagens entre a resolução SAMSP nº 16/1998 e **Anexo I-A** do Termo de referência, prevalecerá, o que está no **Anexo I-A** do Termo de Referência.

5.4.3 Recomenda-se seguir as orientações abaixo:

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante, utilizando o receituário padrão das preparações;
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas de pacientes, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;
- Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;
- A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante contidos no Manual de Dietas Hospitalares;

5.4.4 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes; Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes em datas especiais (Natal, Ano-Novo, Festas Juninas, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND);

5.4.5 Para estimular a aceitabilidade das refeições dos pacientes nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações dos nutricionistas do Contratante;

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

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

5.5 Crianças de 01 a 12 Anos

Para pacientes com essa faixa de idade a alimentação deve ser baseada nos seguintes pontos;

- O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para cada faixa etária;
- A textura dos alimentos deve ser adequada, enfatizando que se deve estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;
- Alimentos com cores equivalentes devem ser evitados na preparação de um mesmo prato, visto que a variedade de cores nas preparações estimula a sua aceitação por parte dos comensais. Ressalta-se que a troca das hortaliças, seguindo o critério da coloração, pode acarretar mudanças na oferta de vitaminas e sais minerais;
- A variedade de alimentos deverá proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados, e frutas de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada, sob o ponto de vista nutricional, e adequada às necessidades fisiológicas e patológicas do indivíduo;
- A alimentação infantil não difere da alimentação padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;
- A distribuição da dieta para paciente infantil deverá ser efetuada em 6 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pelo Contratante.

Quadro 01: composição de dieta Geral para idade crianças de 01 a 12 anos

Refeição	**Composição**
Desjejum	Leite UHT com achocolatado ou farináceo (podendo ser servido em mamadeira se solicitado) Pão Francês com Margarina ou Pão tipo Bisnaga com Margarina ou biscoito doce ou de água e sal

Colação	1 Fruta
Almoço	Arroz Feijão ou caldo de feijão Salada de folhas ou legumes cozidos Guarnição a base de verduras ou legumes cozidos ou massas Carne bovina ou ave Sobremesa doce
Lanche da tarde	Leite UHT com Achocolatado ou farináceo (podendo ser servido em mamadeira se solicitado) Bolo ou biscoito água e sal ou biscoito doce ou polvilho
Jantar	Arroz Feijão ou caldo de feijão

	Guarnição à base de verduras ou legumes cozidos ou massas Carne bovina ou ave Sobremesa fruta
Ceia	Leite UHT com Achocolatado ou farináceo (podendo ser servido em mamadeira se solicitado) biscoito doce ou de água e sal ou biscoito de polvilho.

Obs.01: Deverá ter opção para pacientes nefropata, hepatopata, hipertenso, imunossuprimidos, e intolerantes a lactose e quaisquer alergênicos, bem como alteração de consistência de acordo com a necessidade do paciente.

Todos os pães, bolos ou biscoitos devem ser embalados individualmente ou em sachês.

5.5.1 Dieta Geral para idade de 04 a 12 meses

Para esta faixa etária deve-se considerar:

- Cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança;
- Nesta fase, a descoberta do alimento a ser ingerido é feita de forma gradativa. Ocorre, ocasionalmente, a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, de modo que, ora o alimento é aceito, ora é rejeitado.
- Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade da criança nesta fase é aguçada. Ainda assim, a palatabilidade nesta fase evidência prontamente a detecção de sabores, principalmente os estranhos ao seu paladar.

Composição:

Alimentação para introdução alimentar, que deve acompanhar as etapas de desenvolvimento da criança, sendo composta por;

- Suco de frutas natural sem açúcar- porção de 150 ml

- Papa de frutas ou fruta in natura - porção de 120gr
- Sopa de legumes em pedaços ou batida - porção de 200gr

5.5.2 Crianças até 06 Anos

Para esta faixa etária deve-se considerar:

- Cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança;
- Nesta fase, a descoberta do alimento a ser ingerido é feita de forma gradativa. Ocorre, ocasionalmente, a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, de modo que, ora o alimento é aceito, ora é rejeitado.
- Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade da criança nesta fase é aguçada. Ainda assim, a palatabilidade nesta fase evidência prontamente a detecção de sabores, principalmente os estranhos ao seu paladar.

5.5.3 Crianças após 06 Anos

Para esta faixa etária deve-se considerar que:

- Nessa faixa etária as crianças são capacitadas na escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos, tendo facilidade para incorporar hábitos e exemplos alimentares de quem admira;
- Deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial o ferro. O crescimento nesta faixa é lento, porém constante e acompanha um aumento na ingestão alimentar;
- As preparações devem ser variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial;
- Deve-se fornecer nutrientes adequados por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

5.6 Classificação das Dietas para pacientes hospitalizados

5.6.1 Dieta Geral

O cardápio da dieta geral poderá servir de base para a composição das demais dietas, considerando as características específicas de cada dieta, como: a idade do paciente, a restrição a alimentos, a consistência, a gramatura, a frequência, o valor calórico e o tipo de preparação em que a dieta será servida.

Paciente infantil: A distribuição da dieta geral para paciente infantil, deverá ser efetuada em 6 (seis) refeições diárias; desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia em horários regulares.

Ressalta-se que o cardápio apresentado no quadro a seguir deverá ser adequado a essa fase, levando em consideração a gramatura (textura para a idade) e a frequência da utilização.

Paciente adulto: Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidades de acréscimos nutricionais

Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

Distribuição: em 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), em horários regulares padronizados.

Como exemplo, tem- se o quadro abaixo;

Quadro 02: Composição do cardápio - Dieta Geral

Refeição	Composição
Desjejum	Leite UHT integral com café ou achocolatado Pão francês de 50gr com margarina ou Pão tipo bisnaga com margarina ou biscoito doce e biscoito água e sal
Colação	1 Fruta
Almoço	Arroz Feijão Guarnição a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Carne bovina, ou ave ou suína ou peixe Salada de folhas ou legumes cozidos Sobremesa doce
Lanche da tarde	Leite UHT integral batido com frutas ou

Obs.02: Deverá ter opção para pacientes nefropata, hepatopata, hipertenso, imunossuprimidos, e intolerante a lactose e quaisquer alergênicos, bem como alteração de consistência de acordo com a necessidade do paciente.

Todos os pães, bolos ou biscoitos devem ser embalados individualmente ou em sachês

5.6.2 Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da deita geral, havendo, assim, a necessidade de abrandar (amolecer), triturar, ou liquidificar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É adotada em alguns casos de pós-operatório para facilitar o trabalho digestivo também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características;

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

Distribuição: em 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação,almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Incluir apenas o caldo do feijão;
- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
- Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa;
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

Quadro 03: Composição do cardápio – dieta Branda

Refeição	Composição
Desjejum	Leite UHT integral com café ou achocolatado ou mingau (farináceos ou

	suco de fruta ou leite com café Bolo caseiro ou Pão de leite tipo bisnaga com geléia ou biscoito doce e biscoito salgado
Jantar	Arroz Feijão Guarnição a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Carne bovina ou ave ou suína ou peixe Sobremesa fruta
Ceia	Chá de ervas aromáticas Biscoito doce ou biscoito água e sal

	amido de milho) Pão tipo bisnaga com margarina ou biscoito doce e biscoito água e sal
Colação	1 fruta de constência macia ou cozida
Almoço	Arroz Feijão caldo Guarnição a base de legumes macios ou massas Carnes cozidas macias (bovina ou ave ou suína) Salada de legumes cozidos Sobremesa gelatinas variadas
Lanche da tarde	Leite UHT integral batido com frutas ou suco de fruta ou leite com café Bolo caseiro ou Pão de leite tipo bisnaga com manteiga ou geléia

Obs.03: Deverá ter opção para pacientes nefropata, hepatopata, hipertenso, imunossuprimidos, e intolerante a lactose e quaisquer alergênicos, bem como alteração de consistência de acordo a necessidade do paciente.

Todos os pães, bolos ou biscoitos devem ser embalados individualmente ou em sachês

5.6.3 Dieta Pastosa

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

Os alimentos que constam dessa dieta devem estar cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa através de técnica dietéticas ou equipamentos (multiprocessador cutter);

Em geral, há maior aceitação dos alimentos pastosos se dá quando oferecidos separadamente, ao invez de misturados, pois juntos dificultam a distinção de sabores e a palatabilidade. Deste modo é instituído que para a dieta pastosa se faz necessário servir os alimentos separardamente.

Consistência: textura mole, homogênea e sem grúmulos;

Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia);

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

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

Quadro 04: Composição do cardápio – Dieta Pastosa

Refeição	**Composição**
Desjejum	Mingau (farináceos ou amido de milho)
Colação	1 fruta de constência macia ou cozida
Almoço	Arroz consistência pastosa

Obs.04: Deverá ter opção para pacientes nefropata, hepatopata, hipertenso, imunossuprimidos, e intolerante a lactose e quaisquer alergênicos, bem como alteração de consistência de acordo com a necessidade do paciente.

Proibido gelatina.

Jantar	Os alimentos podem ser servidos separadamente o u substituídos por sopa com os mesmos grupos alimentares. Arroz Feijão caldo Guarnição a base de legumes macios ou massas Carnes cozidas macias (bovina ou ave ou suína) Sobremesa fruta macia ou fruta cozida
Ceia	Chá de ervas aromáticas Biscoito doce e biscoito água e sal

	Feijão consistência pastosa Purê de tubérculos, ou legumes e ou raízes (ex; mandioquinha, batata, cenoura, abóbora etc.) Carnes cozidas e trituradas em consistência pastosa (bovina ou ave ou suína) Sobremesa flan de sabores variados
Lanche da tarde	Leite UHT integral batido com frutas (consistência endurecida) ou mingau (farináceos ou amido de milho)
Jantar	Arroz consistência pastosa Feijão consistência pastosa Purê de tubérculos, ou legumes e ou raízes (ex; mandioquinha, batata, cenoura, abóbora etc.) Carnes cozidas e trituradas em consistência pastosa (bovina ou ave ou suína) Sobremesa papa de frutas

5.6.4 Dieta Pastosa Liquidificada

Também conhecida por Dieta Cremosa ou Dieta para disfagia.

É destinada a pacientes com algum fator ou com grau de disfagia, através de avaliação de profissional habilitado que não se recomenda a alimentação pastosa habitual, sobretudo para facilitar a mastigação, a deglutição e a digestão, minimizando o esforço do sistema gastrointestinal. É indicada para pacientes com dificuldades neurológicas ou anatômicas de boca e esófago, para pós-cirúrgicos (como bariátrica) e para recuperação de doenças intestinais

Os alimentos precisam estar batidos, coados ou peneirados, formando uma preparação homogênea e espessa, como um purê ou mingau de modo quando o alimento pego com uma colher, permaneçam firmes por alguns segundos, mas de forma progressiva vá escorregando da colher com facilidade.

Consistência: textura mole, homogênea e sem grúmulos como purês moles, cremes e flans;

Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação almoço, lanche da tarde, jantar e ceia);

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

A composição das refeições deve ser a mesma da dieta pastosa, se atentando a consistência cremosa das preparações.

É válido lembrar que todos os líquidos, inclusive a água, podem ser espessados (engrossados) de acordo com orientação profissional.

Quadro 05: Composição do cardápio – Dieta Pastosa

Refeição	**Composição**

Ceia	Mingau (farináceos ou amido de milho)	Desjejum	Mingau de farináceos (amido de milho ou de cereal infantil e m consistência cremosa)	**Obs.05:** Deverá ter opção para pacientes
		Colação	1 pure de fruta cozida sem grúmulos	
		Almoço	Purê de tubérculos ou legumes e ou raízes (ex; mandioquinha, batata, cenoura, abobóra etc.) Carnes cozidas e trituradas em consistência pastosa (bovina ou suína ou ave) Sobremesa flan cremoso de sabores variados	
		Lanche da tarde	Leite UHT integral batido com frutas (consistência endurecida) ou mingau de farináceos (amido de milho ou de cereal infantil	

	em consistência cremosa)
Jantar	Arroz consistência pastosa Feijão consistência pastosa Purê de tubérculos ou legumes e ou raízes (ex; mandioquinha, batata, cenoura, abóbora etc.) Carnes cozidas e trituradas em consistência pastosa (bovina ou suína e ou ave) Papa de fruta cozida (consistência pastosa)
Ceia	Mingau de farináceos (amido de milho ou de cereal infantil em consistência cremosa)

nefropata, hepatopata, hipertenso, imunossuprimidos, e intolerante a lactose e quaisquer alergênicos, bem como alteração de consistência de acordo com a necessidade do paciente.

5.6.5 Dieta Leve

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

Consistência: semilíquida;

Distribuição; 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia);

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

Composição das refeições: sopa contendo carne ou substituto, leguminosas (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (um folhoso e o outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.);

Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro-verde;

Deve ser prevista a inclusão de suplementos/módulos nutricionais, disponibilizados pelo Contratante em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido e recomendado para este tipo de dieta.

No quadro a seguir, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes com dieta leve:

Quadro 06: Composição do cardápio – Dieta leve

Refeições	**Composição**
Desjejum	Leite UHT com café ou Chá Bolacha doce e água e sal
Colação	Suco de fruta natural ou fruta cozida ou mamão picado
Almoço	Sopa variada a base de tubérculo, vegetais e legumes Purê de legumes, raízes ou tubérculos Carnes bovina ou aves ou peixe, desfiados/moídos ou ovos mexidos Sobremesa gelatina sabores variados
Lanche da tarde	Leite UHT com café ou chá Bolo caseiro simples ou Biscoito doce e biscoito de água e sal ou biscoito de polvilho
Jantar	Sopa variada a base de tubérculo, vegetais e legumes Purê de legumes, raízes ou tubérculos

	Carnes bovina ou aves ou peixe, desfiados/moídos ou ovos mexidos Fruta cozida ou mamão
Ceia	Chá de ervas aromáticas Biscoito doce e biscoito de água e sal

Obs.06: Deverá ter opção para pacientes nefropata, hepatopata, hipertenso, imunossuprimidos, e intolerante a lactose e quaisquer alergênicos, bem como alteração de consistência de acordo com a necessidade do paciente.

Todos os pães, bolos ou biscoitos devem ser embalados individualmente ou em sachês

5.6.6 Dieta Liquida com resíduo e sem resíduo

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

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

Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação,almoço, lanche da tarde, jantar e ceia);

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

Deve ser prevista a inclusão de suplementos/módulos nutricionais, disponibilizados pelo Contratante, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

Quadro 07: Composição do cardápio – dieta liquida

Refeições	**Composição**
Desjejum	Chá de ervas aromáticas ou Suco de fruta natural (coado para dieta líquida sem resíduo) Gelatina com ou sem sacarose (gelatina de cor clara para dieta liquida sem resíduo)
Colação	Suco de fruta natural (coado para dieta líquida sem resíduo) Gelatina com ou sem sacarose (gelatina de cor clara para dieta sem resíduo)
Almoço	Caldo de Carne com legumes coado

	(para dieta sem resíduo evitar vegetais com cores vibrantes; tomate, cenoura, abóbora etc.) Suco de fruta natural (coado para dieta líquida sem resíduo) Gelatina com ou sem sacarose (gelatina de cor clara para dieta sem resíduo)
Lanche da tarde	Suco de fruta natural (coado para dieta líquida sem resíduo) Gelatina com ou sem sacarose (gelatina de cor clara para dieta sem resíduo)
Jantar	Caldo de Carne com legumes coado (para dieta sem resíduo evitar vegetais com cores vibrantes; tomate, cenoura, abóbora etc.) Suco de fruta natural (coado para dieta líquida sem resíduo) Gelatina com ou sem sacarose (gelatina de cor clara para dieta sem resíduo)
Ceia	Chá de ervas aromáticas ou Suco de fruta natural (coado para dieta líquida sem resíduo) Gelatina com ou sem sacarose (gelatina de cor clara para dieta sem resíduo)

Obs.07: Deverá ter opção para pacientes nefropata, hepatopata, hipertenso, imunossuprimidos, e intolerante a lactose e quaisquer alergênicos, bem como alteração de consistência de acordo com a necessidade do paciente.

5.6.7 Dieta para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes. As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 (seis) refeições/dia.

Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, deve-se observar as seguintes substituições:

- Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais em sachês ou líquido, previamente aprovados e em quantidade determinada pelo nutricionista do Contratante;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Resolução RDC nº 715 de 1º de julho de 2022, da ANVISA que trata dos requisitos sanitários dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares;
- No Desjejum, no lanche da tarde e na ceia; pães, bolachas, bolos etc. deverão ser substituídos pela forma integral ou com fibras;
- No almoço e no jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20g por dia;
- As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;
- Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com as preparações ou com alimentos diversos.

Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações:

- Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado ou extrato de soja;
- Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos;
- O arroz integral poderá ser substituído por macarrão integral com molho magro de tomate natural;
- Queijos muçarela e ricota poderão ser utilizados em substituição do ovo ou da carne, em igual quantidade;
- Deverá ser utilizado óleo de origem vegetal (azeite, canola, soja);
- Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);
- Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;
- Massas deverão ser de aveia, maisena ou integrais;
- Pesar os alimentos uma vez, colocar em xícaras e depois repetir cada vez que for usar;
- Usar no preparo da dieta: sal, vinagre, limão, cebola, alho, coentro, colorau, cominho, louro, salsa e ervas, se permitido;
- Utilizar: cháe suco de frutas com adoçante.

No quadro a seguir, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes diabéticos:

Quadro 08: Composição do cardápio – Diabéticos

Refeição	**Composição**
Desjejum	Leite UHT desnatado com café ou achocolatado diet Pão francês integral ou pão tipo bisnaga integral com margarina
Colação	Fruta
Almoço	

	Arroz integral Feijão 2 porções de guarnição sendo uma a base de legumes e outra à base de vegetais folhosos Carne bovina ou ave ou peixe ou suíno ou ovo Salada de folhas ou legumes cozidos Sobremesas diets variadas
Lanche da tarde	Leite UHT desnatado batido com frutas ou Suco de frutas com adoçante ou leite desnatado com café Bolo caseiro diet ou bolacha em sachê integral ou pão integral com margarina
	Arroz integral

Jantar	Feijão Salada de folhas ou legumes cozidos 2 porções de guarnição sendo uma a base de legumes e outra à base de vegetais folhosos Carne bovina, ou ave ou peixe ou suína ou ovo Fruta
Ceia	Chá de ervas aromáticas Biscoito integral em sachê.

Obs.08: Deverá ter opção para pacientes nefropata, hepatopata, hipertenso, imunossuprimidos, e intolerantes a lactose e ou a quaisquer alergênicos, bem como alteração de consistência de acordocom a necessidade do paciente.

Todos os pães, bolos ou biscoitos devem ser embalados individualmente ou em sachês.

5.6.8 Dieta Hipercalórica e Hiperprotéica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer /quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

Na ceia, incluir suplemento nutricional, de acordo com a disponibilidade do Hospital.

Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperprotéica.

Quadro 09: Composição do cardápio – hipercalórica e hiperprotéica

Refeição	Composição
Desjejum	Leite UHT integral com café ou achocolatado acrescentando uma colher de sopa de leite em pó integ 1 und Pão francês de 50gr com margarina embalado “individualmente”
Colação	1 fruta
Almoço	Arroz Feijão Salada de folhas ou legumes cozidos Guarnição a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas 1 porção de Ovos 1 porção de carne bovina, ou ave, ou suína ou peixe Sobremesa fruta alternada com doce
Lanche da tarde	Leite UHT integral com café ou achocolatado acrescentando uma colher de sopa de leite em pó inte ou Vitamina de fruta acrescentando com 1 colher de leite em pó integral Pão tipo bisnaga com geléia ou bolo caseiro ou biscoito doce e salgado.
Jantar	Arroz Feijão Salada de folhas ou legumes cozidos Guarnição a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas 1 porção de Ovos 1 porção de carne bovina, ou ave, ou suina ou peixe Sobremesa de fruta
Ceia	Chá de ervas ou mingau acrescentado de 1 colher de sopa de leite em pó integral 1 und tipo bisnaga com geléia

Obs.09: Deverá ter opção para pacientes nefropata, hepatopata, hipertenso, imunossuprimidos, e intolerantes a lactose e ou a quaisquer alergênicos, bem como alteração de consistência de acordo com a necessidade do paciente.

Todos os pães, bolos ou biscoitos devem ser embalados individualmente ou em sachês.

5.6.9 Dieta Hipocalórica e Hipoprotéica

Destina-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso, evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo.

A consistência e características físicas é a mesma da dieta geral, diferindo apenas no valor calórico reduzido ofertado.

As dietas hipocalóricas terão o seu Valor Calórico Total (VCT) determinado por meio de cálculos efetuados pelos nutricionistas da clínica do Contratante, a partir da avaliação nutricional. Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1.200 calorias

No quadro a seguir, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes com dieta hipocalórica:

Quadro 10: Composição do cardápio – hipocalórica e hipoprotéica

Refeições	**Composição**
Desjejum	Leite UHT desnatado com café 1 und de pão francês de 30gr com margarina 1 porção de 100gr de fruta.
Almoço	2 colheres de sopa de arroz Prato principal; 1 porção de carne bovina, ou aves, ou peixe, ou suina ou ovos Guarnição; 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos Salada de folhas Sobremesa 1 porção pequena de frutas.
Lanche da tarde	Leite UHT desnatado com café 1 und tipo bisnaga de 30gr ou biscoito salgado e doce com geléia 1 porção de 100gr de frutas
Jantar	2 colheres de sopa de arroz Prato principal; 1 porção de carne bovina, ou aves, ou peixe, ou suína ou ovos Guarnição; 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos Salada de folhas

	Sobremesa 1 porção pequena de frutas.
Ceia	1 porção de 100gr de frutas

Obs.10: Deverá ter opção para pacientes nefropata, hepatopata, hipertenso, imunossuprimidos, e intolerantes a lactose e ou a quaisquer alergênicos, bem como alteração de consistência de acordo com a necessidade do paciente.

Todos os pães, bolos ou biscoitos devem ser embalados individualmente ou em sachês.

5.6.10 Suco de laranja para preparo de exames

Se faz necessário solicitação e prescrição médica para o fornecimento de suco de laranja para uso de diluição de medicamento para preparo de exames, sendo que o mesmo deve ser isento de fibras da fruta e sem adição de açúcar, água, gelo ou adoçante.

Quadro 11: Composição suco de laranja para preparo de exames

Refeição	**Composição**
Suco	Suco de laranja natural, sem adição de água ou açúcar, duplamente coado afim de não restar fibra fruta para preparo de exame - em litros

5.6.11 Demais dietas adaptadas (dietas especiais).

A Contratada deverá implantar Manual de Dietas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) para atender às dietas especiais especificadas neste termo e as especias não especificadas de uso do Hospital Municipal de Jaguariúna. As mais comuns, que devem ser fornecidas quando prescritas são as seguintes;

- **Dieta Hipossódica** Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

  Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos por sachê de óleo composto, sal e vinagrete e outros temperos naturais. Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, pastosa, leve ou líquida).

- **Dieta Hipercolesterolêmica(ou hipogordurosa ou hipolipídica)** Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.
- **Dieta Rica em Fibra ou Laxativa (ou obstipante):**Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos:

Desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; Almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibra; Sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20g a 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos), somar a idade mais 5g.

- **Dieta baixa em Fibra ou Constipante:** Destinada a pacientes que apresentam aumento de evacuação, quadro agudos de diarréia ou necessidade de repouso do tratro disgestivo, devendo ter restrição da ingestão de fibras insolúveis. Na elaboração dessas dietas deverão ser restritos:

Alimentos enriquecidos com fibras ou integral, verdura, frutas ou legumes com cascas e bagaço ricos em fibra insolúvel. Deve ser acrescentado e aumentado alimentos ricos em fibra solúveis como maçãs, frutas cítricas, aveia, especialmente cozida. Ademais se faz necessário o aumento de alimentos ricos de água (melancia, melão, chuchu, água de coco) para recuperar a hidratação do paciente.

- **Dieta para nefropata**: Destinado para pacientes com doença renal crônica, deve ser cuidadosamente planejada para garantir a saúde dos rins e evitar complicações. As principais recomendações incluem restrição de sódio, potássio e fósforo, controle na ingestão de proteínas e líquidos, e priorização de alimentos frescos e naturais.
- **Dieta para hepatopata:** Destinada para pacientes com doenças no fígado, deve ser cuidadosamente planejada para proteger e auxiliar o órgão, evitando sobrecarga. Alimentos ricos em gordura saturada, açúcares e sódio devem ser evitados, enquanto carboidratos complexos, proteínas de fácil digestão e gorduras saudáveis, como azeite, devem ser priorizados. Além disso, é crucial manter uma boa hidratação e evitar o consumo de álcool e alimentos processados.
- **Dieta para imunossuprimidos:** Destinada para pacientes com sistema imune enfraquecido, tornando-se suscetíveis a doença e infecções. Deve priorizar alimentos ricos em nutrientes que fortalecem o sistema imunológico, como vitaminas C, A, E, zinco e selênio, e evitar alimentos que possam aumentar o risco de infecções. É crucial garantir a higiene adequada dos alimentos e seguir práticas seguras de preparo para reduzir o risco de contaminação.
- **Dieta hipoalergênica:** Destinada a indivíduos com propensão a alergias diversas. Uma dieta hipoalergênica é um plano alimentar projetado para minimizar ou eliminar ingredientes que causam reações alérgicas em indivíduos sensíveis. Essa abordagem é frequentemente utilizada para diagnosticar e gerenciar alergias e intolerâncias alimentares, especialmente em cães e gatos, mas também pode ser aplicada a humanos. O objetivo principal é identificar e evitar os alimentos desencadeadores, enquanto se garante uma nutrição adequada. Dentre elas pode haver restrição de ingredientes isolados como;

  Para alergia proteína do leite de vaca (aplv), Sem lactose ou Sem glúten,

  Uma dieta para alergia alimentar envolve a exclusão de alimentos que causam reações, o que é feito através de uma dieta de eliminação, monitorando os sintomas com um diário alimentar e reintroduzindo os alimentos um a um para identificar os desencadeadores, sempre sob supervisão médica e nutricional. É fundamental ler os rótulos dos alimentos, preparar as próprias refeições e ter cuidado com a contaminação cruzada para garantir a segurança e o valor nutricional da dieta personalisada.

- **Para neutropênico:** Destinada para pacientes com sistema imunológico enfraquecido, como pacientes com baixa contagem de neutrofilos, visa reduzir o risco de infecções transmitidas por alimentos, a dieta deve ter baixa carga bacteriana. Envolve escolher alimentos seguros e prepará-los de forma a minimizar a exposição a bactérias, vírus, parasitas ou fungos.

5.6.12 Considerações sobre dietas de pacientes

São feitas as seguintes considerações durante o fornecimento de refeições aos pacientes;

- Poderão ser solicitados para os pacientes que não aceitem leite ou são intolerantes ou alérgicos ao leite de vaca, chá de erva doce, erva cidreira, camomila, hortelã, suco de fruta, desde que não interfira na dieta precrita;
- Caso o paciente não tolere chá, se a dieta permitir deverá ser servido o leite de vaca ou suco de frutas, conforme aceitação do mesmo.
- Para a unidade pediátrica o padrão é leite com achocolatado devendo ter opção diet;
- Para atender pacientes com necessidades especiais, a contratada, sempre que solicitado pelo contratante deverá fornecer canudos plásticos.
- Para a pediatria, quando solicitado, a papa deverá ser servida em embalagem descartável de polipropileno com tampa de capacidade de aproximadamente 200 ml;

- Pedidos de refeições fora do horário normal será autorizado desde que estejam dentro do limite do tempo de segurança, caso esse tempo já tenha passado, deverá ser servido ao paciente um lanche reforçado de acordo com a dieta prescrita.Essas refeições podem ser em casos de liberação de jejum, procedimentos, pós-parto, altas, internação ou conforme necessidade.
- Para pacientes em isolamento as refeições devem ser distribuídas conforme protocolo do SCIH, bem como seu acompanhante. Deverá ser distribuído água mineral em garrafas descartáveis de 500ml.

5.7 Refeições servidas aos acompanhantes, funcionários do hospital, UPA e CEM

Cardápios e Padrão de Alimentação

5.7.1 Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização e substituição de gêneros constam no **Anexo I-A,** que baseia na Resolução SAMSP - 16/1998;
- As dietas especiais para funcionários, deverão ser atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho e autorização do nutricionista do Contratante, sem custos adicionais;
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço/jantar (mesmo cardapio) e desjejum;
- Deverão ser previstos cardápios de funcionários diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, tais como: Dia do trabalhador da saúde, Natal, Ano Novo etc.;
- Caberá à Contratada definir a forma de preparo, observado no cardápio aprovado previamente pelo Contratante;
- Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela Contratada, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição mensal;
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Contratada, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao Contratante e este as aceite.
- Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:
- Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente as refogue;
- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

5.7.2 A composição das refeições diárias dos funcionários e acompanhantes, segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com o Decreto Estadual nº 43.339/1998 e o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998 e Resolução SOG-9, de 14-9-2021, adaptações para a comunidade trabalhadora do Hospital Municipal de Jaguariúna, Unidade de Pronto Atendimento e Centro Médico de Especialidades:

Quadro 12: Composição do cardápio de acompanhantes, funcionários do hospital, UPA e CEM

Refeição	**Composição**
Desjejum	Leite UHT integral
	Café com e sem açúcar
	Chá de ervas aromáticas
	Pão francês com margarina

Almoço	Arroz Feijão Salada composta de folhas/legumes Guarnição legumes, ou verduras, ou preparações a base de farinhas ou massas Prato principal: Carne bovina, ou suína, ou frango, ou peixe ou embutidos Segunda opção do prato principal ovo Sobremesa fruta da época alternada com doce
Jantar	Arroz Feijão Salada composta de folhas/legumes Guarnição legumes, ou verduras, ou preparações a base de farinhas ou massas Prato principal: Carne bovina, ou suína, ou frango, ou peixe ou embutidos Segunda opção do prato principal ovo Sobremesa fruta da época alternada com doce

Obs.12: Deverá ter opção para funcionários com restrições dietéticas sinalizados pelo SESMT.

5.7.3 Refeições para Acompanhantes Legalmente Instituídos e Empresas Tercerizadas

5.7.3.1 Acompanhantes

Fica entendidos como legalmente instituídos os casos de:

- Acompanhantes de Crianças e adolescentes até 18 anos artigo 12 da Lei 8.080/90 (Lei Orgânica do Sistema Único de Saúde)
- Acompanhantes de parturientes (mulheres em trabalho de pré-parto, parto e pós parto imediato até 10 dias). Lei nº 11.108, de 2005
- Acompanhantes de idosos acima de 60 anos Estatuto do Idoso (Lei nº 10.741/2003)
- Acompanhantes de PCD : Estatuto da Pessoa com Deficiência (Lei nº 13.146/2015)
- Acompanhantes de pacientes em tratamento de câncer; Estatuto da pessoa com Cancer Lei 14.737/2023
- Acompanhantes de pacientes de Indígenas (Portaria nº 3390/GM/MS, de 30 de dezembro de 2013).
- Acompanhantes de pacientes mulheres: Lei n.º 14.737/2023

É concedido o direito de refeições em caso de acompanhantes que não cumpram os critérios acima, mediante de autorização emitida pelo Serviço Social do Hospital.

A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para os funcionários servidas no refeitório, deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sendo distribuída em 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar). As refeições serão servidas no refeitório em horários destinadas a esse público, sendo;

desjejum das 07:30 as 08:30, almoço das 11:00 as 12:30 e jantar das 20:30 até 21:30.

Apenas nos casos de acompanhantes de pacientes pediátricos (de 0 a 18 anos) e pacientes que necessitam de acompanhamento integral, devidamente triados e classificados por profissionais de Enfermagem e ou médicos, será ofertado as 3 refeições no leito de internação, no mesmo horário de entrega de refeições dos pacientes. Nesse caso ainda se aplica as refeições servidas no refeitórios, contudo a mesma deverá ser acondicionada em embalagem apropriada para consumo no leito. Tal informação será repassada por profissionais assistenciais com 1(uma) hora de antecedência das refeições prevista nesse termo para acompanhantes legalmente instituídos ou autorizados por profissionais de Assistência Social (café da manhã, almoço e jantar).

5.7.3.2 Empresas terceirizadas

As empresas prestadoras de serviços que atuam dentro do hospital, pousem cláusula contratual que dispõem a seguinte norma;

"Os prestadores deverão fornecer vale refeição aos seus empregados, nunca inferior ao piso da categoria.

Os empregados das Prestadoras poderão, mediante pagamento através de vale refeição, utilizar dos serviços de refeitório existente nas dependências do Hospital Municipal, através de contato direto com a empresa prestadora desse serviço.

Caso não utilize os serviços mencionados no parágrafo anterior (refeitório do hospital) os empregados do Contratado deverão fazer suas refeições fora das dependências do hospital Municipal, sendo terminantemente proibida a permanência no Hospital."

Desse modo as partes (Contratada e os demais prestadores de serviço do Hospital) poderão negociar o fornecimento de refeições aos funcionários interessados, bem como o método de pagamento, excluindo a circulação de dinheiro em espécie, isentando o Hospital Municipal de Jaguariúna de quaisquer participações em tais negociações.

O horário de refeições dessa população seguirá o mesmo horário de funcionários do Hospital.

5.8 Posto de Manipulação de Dietas Especializadas e Lactário

Os postos de manipulação se destinam à operacionalização das fórmulas lácteas e nutrição enteral especializadas, deverá estar como constam no **Anexo I-C**, Guia de operacionalização- Lactário e nas diretrizes abaixo;

5.8.1 Os nutrientes e os insumos necessários para a operacionalização serão adquiridos pelo Contratante e distribuídos /entregues à Contratada, em conformidade com o planejamento e a programação de recebimento em função do consumo estimado.

5.8.2 Todos os acessórios necessários serão disponibilizados pelo Contratante para a adequada utilização pela Contratada na preparação e na efetiva distribuição.

5.8.3 A Contratada deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas, envolvendo o planejamento, a coleta das prescrições dietéticas, a preparação/manipulação, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das dietas especializadas.

5.8.4 A Contratada deve-se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

5.8.4.1 Com base nas diretrizes estabelecidas, a contratada deverá:

- Coletar as prescrições médicas, sendo essa impresindível para o preparo de quaisquer itens no lactário;
- A partir do recebimento dos nutrientes e insumos da contratante, proceder o armazenamento, a conservação, a preparação/manipulação, o acondicionamento, a identificação, o transporte e a distribuição das dietas especializadas;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente através do mapa de dietas, afim de verificar as situações de alta hospitalar, jejum, aumento ou redução de volume prescrito de dieta ou módulo de nutrientes;

- No caso em que a estrutura física da unidade de saúde tiver somente sala para o lactário, não prevendo sala exclusiva para a nutrição enteral, as atividades previstas para a manipulação e envase de nutrição enteral podem ser compartilhadas com as atividades do lactário, desde que satisfeitas as seguintes condições:
- Resssalta-se que o pré-preparo e o preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada e consumida.

5.8.4.2 Terapia de Nutrição Enteral

A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) 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 Terapia de Nutrição Enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

A Terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução n.º 503, de 27 de maio de 2021, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

5.8.4.1 Definições:

Nutrição Enteral: Dieta especialmente elaborada, para uso por sonda ou via oral. Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusivamente ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser: sistema aberto e ou sistema fechado. Para esse serviço se destacam:

- **Nutrição Enteral em Sistema Aberto**: A nutrição enteral que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à orientação do fabricante;
- **Módulos**: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.
- **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 em suco de frutas, ou gelatina, ou refeições 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.

Apresenta-se no quadro abaixo a capacidade dos Postos de Manipulação de Dietas Especializadas de acordo com a definição dos Postos do Serviço.

***Quadro 13**: Tabela de capacidades de produção e manipulação por período de dietas enterais/módulos nutricionais, fórmulas lácteas e suplementos nutricionais*

Lactário	Fórmulas Lácteas e suplementos nutricionais orais	Fórmulas Enterais e módulos nutricionais
Período Dia (06:00 as 18:00)	600 mililitros	4 Litros
Período Noite (18:00 as 06:00)	400 mililitros	2 Litros

Será considerado o somatório da produção, em litros, de fórmulas lácteas infantis, dietas enterais, suplementos e módulos.

5.8.5 Lactário é o local destinado à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

1. **Fórmulas infantis convencionais**: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas, leite em pó modificado, ou com leite em pó integral, em diluições adequadas,
2. **Fórmulas infantis especiais**: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

- Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso:
- Alimentação de lactentes com intolerância à lactose – fórmula infantil isenta de lactose à base de leite de vaca;
- Alimentação de lactentes – quando necessário, evitar o leite de vaca; fórmula infantil à base de proteína isolada de soja, de acordo com prescrição médica e nutricional;
- Alimentação de lactentes com diarréia severa – fórmula infantil semielementar à base de hidrolisado protéico da proteína láctea ou de soja ou de acordo com prescrição médica e nutricional;
- Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
- Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);
- Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

5.8.5.3 Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, os chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

5.8.5.4 No lactário do Hospital Municipal de Jaguariúna, não se trabalha com leite humano em nenhum de seus estados (in natura, pasteurizado ou congelado), pois não se trata de posto de banco de leite e tão pouco de posto de coleta.

5.8.6 Operações do lactário

A contratada é responsável por interpretar e produzir as prescrições dietéticas de fórmulas infantis (mamadeiras), suplementos, módulos nutricionais de dietas enterais em local com condições sanitárias satisfatórias em conformidade com as legislações vigentes. Identificar todos os itens produzidos neste setor com as informações obrigatórias para distribuição conforme prescrição médica ou nutricional.

Recolher as mamadeiras beira leito e fazer higienização em local adequado, encaminhando para termo desinfecção com processo validado através de processos operacionais padrões.

5.8.7 Insumos para distribuição de fórmulas infantis e dietas enterais;

A contratante é responsável por fornecer os seguintes itens;

- Fórmulas infantis, de partida, de segmento e especiais;
- Mamadeiras de uso hospitalar de tamanho 80ml, 150ml e 250 ml
- Bicos para mamadeiras de uso hospitalar Tamanho 1, tamanho 2, ortodôntico 1 e ortodôntico 2
- Copos de aleitamento materno de 80 ml com tampa,
- Frasco de dietas enteral descartáveis

É de responsabilidade da contratada fazer adequado uso de tais insumos, de modo a atender a seus propósitos (atender as prescrições médicas e nutricionais). A mesma deverá apresentar relação de estoque mensal ao fiscal de contrato, bem como solicitação de reposição desses itens com antecedência de 15 dias. Caso haja prescrição médica ou nutricional de produto (fórmula infantil) não padronizado deverá ser solicitado autorização por e-mail ao fiscal do contrato para deliberação, sendo possível a aquisição por conta da Contratada e cobrança futura uma das soluções.

Produtos como leite de vaca com ou sem lactose e bebida base de soja será por conta da contratada.

5.8.8 Padrão de Qualidade em lactário

No processo de preparação das fórmulas infantis e da alimentação infantil, deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário:

5.8.8.1 Deverá ser observado 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;

5.8.8.2 Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental e material, assim como a higienização na manipulação e no preparo, e a atenção na identificação e no transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS n.º 5/13 e demais materiais técnicos) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;

- Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle (APPCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;
- É indispensável a presença de um nutricionista responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

5.9 Café e chá litro servido nas copas descentralizadas do hospital

Será fornecido diariamente nas copas do hospital, upa e cem café infusão e chá de ervas aromáticas em infusão com e sem açúcar, nos seguintes horários;

- No Hospital: 07:00, 12:00 e 21:00
- No CEM: as 07:00 e as 13:30
- Na UPA: as 06:00, 10:00, 15:00 e as 22:00.

Deverão ser preparados conforme receituário padrão da instituição e enviados em garrafas térmicas, devidamente higienizadas, de padrão de qualidade superior a fim de manter tais líquidos aquecidos durante o tempo de distribuição até o momento do consumo.

Os mesmos serão contabilizados, para efeito de cobrança por litros fornecidos.

5.10 *Coffe break*

Em reuniões de trabalho ou eventos é comum haver uma pausa, destinada a relaxar e interagir com outras pessoas de modo a promover a socialização, melhorando o ambiente e a produtividade. Desse modo é oferecido um pequeno lanche como fator promotor de interação social. Tal formalidade é destinada a membros de diretoria e administração dos serviços de saúde e afins, assim como eventos de grande relevância para a instituição.

A solicitação de *coffe break* deve ocorrer com antecedência de 48 horas contendo as seguintes informações; Data, horário, local, número de pessoas, além do tipo de composição escolhida do quadro baixo;

Quadro 14: Composição de *coffe break*

Refeição	**Composição**
Coffee tipo básico	Composição e percapta 80 ml de café Água filtrada 50 gr de biscoito tipo sequilho
Coffee tipo 2	Composição e percapta 80 ml de café Água filtrada 5 und pão de queijo e 50 gr de biscoito tipo sequilho
Coffee tipo 3	Composição e percapta 200 ml suco de fruta natural 80 ml de café Água filtrada 100 gr de bolo simples 5 und pão de queijo e 100 gr de salada de frutas

Para efeito de cobrança é considerado o valor unitário por pessoa, desse modo se faz necessário informação fidedigna do número de pessoas no momento da solicitação.

5.11 Posto de copeira UPA

A contratada disponibilizará copeira para prestar serviços pertinentes a função nas copas da UPA de acordo com o descritivo abaixo;

As regras sobre a alimentação de pacientes em uma Unidade de Pronto Atendimento (UPA) se baseiam na proibição da entrada de alimentos externos para evitar contaminação e garantir a segurança e tratamento do paciente.

A alimentação do paciente é baseada em prescrição médica e ou nutricional, com o objetivo de manter ou recuperar o estado nutricional. As refeições são preparadas no Hospital, transportada e distribuídas por profissional da empresa contratada, seguindo as normas de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados de nutrição.

O fornecimento de refeições é exclusivo para pacientes em leito de observação **após 3 horas**, e não para pacientes em consultas ou procedimentos habituais. Em casos excepcionais, a entrada de alimentos para o paciente pode ser autorizada por um nutricionista do hospital.

Deverá haver 1(um) colaborador no horário das 06:00 as 18:00, e um funcionário para a entrega e distribuição do jantar (21: 000 as 23:00) deverá ser responsável pelas seguintes funções;

- Preparo de cafés e chás para funcionários;
- Limpeza e organização do local de trabalho em conformidade com os manuais do setor;
- Controle de armazenamento de alimentos e solicitação de reposição de itens alimentícios;
- Controle diário e solicitação de refeições para funcionários e eventuais pacientes conforme prescrição médica;
- Distribuição de refeições seguindo o binômio tempo x temperatura e como se preconiza as legislações vigentes;
- Descarte de refeições não consumidas e as impróprias para consumo.
- Distribuição e controle de kits lanches, almoço e jantar para pacientes em leito de observação, quando prescrito, nos horários estabelecidos abaixo;

Estadia do paciente na UPA	**Hoario Fixo de distribuição**	**Tipo de Alimentação**
Pacientes em leito de observação Desde as 22:00 até as 7:00	07:00	Kit Lanche
Pacientes em leito de observação Desde as 07:30 até as 11:00	11:00	Refeição transportada do hospital (almoço)
Pacientes em leito de observação Desde as 11:30 até as 14:00	14:00	Kit Lanche
Pacientes em leito de observação Desde as 14:30 até as 17:00	17:30	Kit Lanche
Pacientes em leito de observação Desde as 17:30 até as 20:30	21:00	Refeição transportada do hospital (Jantar)
Pacientes em leito de observação	22:30	Kit Lanche

Desde as 20:30 até as 22:30		

Para pacientes com solicitação de dieta fora do hoarios acima descrito devara aguardar a próxima entrega de refeições prevista.

5.12 Lanche para pacientes atendidos na UPA

Os pacientes em atendimento na UPA tem como tempo máximo de observação de 12 horas nessa unidade, em caso excepcionais 24 horas, após esse período são transferidos para o Hospital Municipal de Jaguariúna. Ocasionalmente há pacientes em que recebem refeições na UPA, conforme prescrição e liberação médica, sendo distribuída nos horários fixados no item **5.11**, mediante a solicitação prévia. Nos períodos em que não contemplados por refeições, será servido um pequeno lanche para efeito de manutenção de funções orgânicas basais.

O mesmo é comporto por:

Refeição	**Composição**
Lanche da UPA	1 suco em embalagem individual ou achocolatado de 200ml 6 Biscoitos doces ou salgado, sendo acondicionados em embalagem plástica, por paciente.

5.13 Serviços de distribuição de refeições copa CEM

Deverá haver 1 (um) colaborador apenas para as distribuições das refeições, de segunda a sexta, devendo ser responsável pelas seguintes funções;

- Preparo de cafés e chás para funcionários, período da manhã e tarde;
- Limpeza de equipamentos, utensílios e organização do local de trabalho em conformidade com os manuais do setor;
- Controle de armazenamento de estoque de alimentos e solicitação de reposição de itens alimentícios;
- Controle diário e solicitação de refeições para funcionários do CEM;
- Distribuição de refeições seguindo o binômio tempo x temperatura e como preconizado nas legislações vigentes;
- Descarte de refeições não consumidas e as impróprias para consumo.
- Preparo de eventual coffe break se devidamente solicitado.

5.14 Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque

A contratada responsabilizá-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, descartáveis, mercadorias, produtos de limpeza de uso do SND, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;

5.14.1 Executar o controle de gêneros e produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, ao estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes na Portaria CVS nº 5/2013;

5.14.2 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados, quando solicitado, para análise técnica e sensorial pelo setor de nutrição do contratante;

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

5.14.4 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas na presente contratação e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento, e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

5.14.5 Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos que não sejam comumente utilizados na unidade, mas de hábito do paciente e necessários à sua recuperação, conforme solicitação do contratante e sem ônus ao mesmo;

5.14.6 Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo CONTRATANTE;

5.14.7 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS nº 5/2013;

5.14.8 Estabelecer o controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis, de produtos de limpeza e de industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço, estocando separado esses materiais; garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;

5.14.9 Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios, de forma a evitar a sua deterioração e a perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;

5.14.10 Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;

5.14.11 Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;

5.14.12 Os produtos que não tiverem data de fabricação e validade não serão aceitos pela contratante;

5.14.13 Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

5.15 Preparo de refeições para funcionários, pacientes e acompanhantes

5.15.1 A preparação de todas as refeições deverá ser norteada pelo **Anexo I B;** Guia de operacionalização do SND **.** Deverá respeitar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, dietas formulações e complementos aos pacientes;

5.15.2 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber à Portaria CVS nº 5/2013;

5.15.3 Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo à temperatura superior a 65ºC e10ºC para saladas e sobremesas até o momento de serem servidos;

5.15.4 Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;

5.15.5 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente os vegetais crus em processo de desinfecção, em solução clorada ou tecnologia equivalente, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

5.15.6 Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;

5.15.7 Todas as carnes preparadas para os pacientes deverão ser de 1ª qualidade para atender os diversos tipos de dietas. Não deverão ser utilizados, no cardápio dos pacientes, miúdos de frango, dobradinha, linguiça, bacon, mortadela, salame, salsicha, frituras, carnes com gordura ou qualquer outro alimento com elevado teor de gordura saturada e sal;

5.15.8 Entregar as porções de todas as refeições elaboradas ao contratante para a degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do contratante;

5.15.9 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver a suspeita de deterioração ou de contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

5.15.10 A qualidade, apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas estabelecidas pela contratada deverão ser supervisionadas pela contratante. Supervisionar a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas estabelecidas pelo Contratante;

5.15.11 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;

5.15.12 Descartar, após cada refeição, as sobras de alimentos. Salienta-se que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a Portaria CVS nº 5/2013;

5.15.13 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas na presente contratação através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

5.15.14 Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e /ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo contratante, obedecendo às disposições legais da Portaria CVS nº 5/2013;

5.16 Porcionamento, transporte e distribuição de refeições para funcionários, pacientes e acompanhantes

5.16.1 Pacientes e acompanhantes

5.16.1.1 O porcionamento de dietas para pacientes deve se iniciar com a leitura e interpretação do mapa de dietas, em que deve ser montada as refeições de acordo com a dieta precrita, e com a gramagem estabelecida, e em seguida deve armazenar em equipamento aquecido (carrinhos térmicos) até o momento da distribuição.

5.16.1.2 A contratada deverá servir as refeições, almoço e jantar, em bandejas descartáveis com no mínimo 03 divisórias, para todas as dietas. A capacidade da bandeja descartável deverá ser de, no mínimo, 500ml. É considerado que para sobremesas, mingaus, saladas e cremes que as embalagens devam ter o volume de 100 a 300 ml e possuir tampas, para frutas picadas se aplica a mesma embalagem e no caso de frutas in natura é considerado em fita filme ou em saco plástico. Os líquidos serão distribuídos em copos descartáveis de 200ml com tampa;

5.16.1.3 A contratada deverá fornecer kit de talheres descartáveis, altamente resistentes para todos os pacientes, contendo: 01 faca, 01 garfo, 01 colher de sobremesa, 01 guardanapo, embalados em plástico próprio, ou colher de sopa quando da oferta da mesma.

5.16.1.4 A contratada deverá fornecer sachê de azeite ou oléo composto, vinagre e sal para tempero das saladas, de acordo com a dieta prescrita, assim como se nescessidade adoiçante sachê;

5.16.1.5 A dieta entregue para o paciente deverá estar identificada com etiqueta contendo no mínimo: setor, quarto /leito e tipo de dieta. Ainda, podem ser incluídos dados adicionais como: nome do paciente, data de nascimento e número do prontuário. A etiqueta poderá ser colada na bandeja de refeição do paciente.

5.16.1.6 Distribuir as refeições para os pacientes hospitalizados, deve ser realizada segundo as normas estabelecidas pela instituição com foco nas metas internacionais de segurança do paciente e na conduta discreta e cortez do funcionário que realiza tal tarefa;

5.16.1.7 Para as sobremesas dos pacientes deverão ser servidas sobremesas como gelatina ou sobremesa a base de gelatinas, pudim, pudim de pão, flan, eventualmente podera ser servido 1 fatida pequena de bolo confeitado por ocasião de aniversario do paciente, conforme a disponibilidade da Contratada, todas durante o horario do almoço. Já no horario do jantar, sera servido como sobremesa frutas. As frutas devem estar picadas e prontas para consumo,

acondicionadas em embalagem plástica descartável com no mínimo 100g de fruta ou a fruta inteira higienizada e embalada individualmente apenas para os pacientes com condições para o consumo desses alimentos. A frequência das sobremesas deve estar de acordo com o cardápio aprovado e auditado pela nutricionista da contratada, não serão aceitos doces prontos como sobremesa (pé de moleque, paçoca e etc.).

5.17.2 Funcionários

5.17.2.1 Para o fornecimento de desjejum no refeitório e copas da UPA e CEM deverá ter a opção, leite aquecido, café e chás sem açúcar, pão com margarina, açúcar e adoçante e copos descartáveis de 200ml.

5.17.2.2 Para o almoço e jantar, as refeições quentes deverão estar dispostas em balção aquecido e as saladas e sobremesas em balção refrigerado, de modo em que os alimentos mantenha a temperatura preconizada durante todo o tempo de distribuição.

5.17.2.3 A contratada deverá realizar o porcionamento do prato principal, guarnição e sobremesa aos comensais do refeitório de acordo com a gramagem estabelecida de forma a garantir de que se tenha alimento para todos os usuários. Considera o consumo livre dos seguintes pratos, arroz, feijão e salada;

5.17.2.4 Quanto ao porcionamento da proteína do dia deve se destacar que no balção de distribuição deverá haver 2 opções, a primeira intitulada como o prato principal e a segunda com opção, sendo essa sempre a base de ovo. Quanto a sobremesa a fruta deve ser oferecida higienizada e doces deverão ser dispostos em embalagens de 100ml;

5.17.2.5 A Contratada deverá disponibilizar pratos, copos descartáveis, guardanapos, talheres em inox em quantidades suficientes para o número de refeições servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal, devendo também manter o controle de evasão dos mesmos;

5.17.2.6 O controle de acesso ao refeitório e número de refeições consumidas e serviços prestados é de responsabilidade da empresa Contratada. Deverá manter impresso próprio para controle da contratante;

5.17.2.7 Para as sobremesas serão servidas de forma intercalada frutas e doce. As frutas devem estar prontas para consumo, acondicionadas em embalagem plástica descartável com no mínimo 100g A frequência das sobremesas deve estar de acordo com o cardápio aprovado e pela nutricionista do Hospital. O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS no 5/2013:

5.17.2.8 Deverá ser disponibilizado nos balções temperos com sal, palitos de dente, temperos como; oleo composto, vinagre, molho de pimenta e farinha de mandioca torrada fina;

5.17.3 Operacionalização das refeições transportadas (UPA e CEM)

5.17.3.1 . A contratada deverá fornecer gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza de uso da copa, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver as atividades previstas, conforme normas e legislações vigentes.

5.15.3.2 A contratada deverá servir as refeições em bandejas descartáveis com capacidade de no mínimo 500ml, pote de salada deve ter a capacidade de 30 a 60gr e de sobremesa pote com capacidade de 80 a 110gr. Na copa deverá ter guardanapos , copos descartáveis de 200 ml, adoçante líquido de 100 ml, açúcareiro completos, vinagre em embalagem de 750ml, sal em sachê, óleo composto em embalagem de 750ml, farinha de mandioca e vidro de molho de pimenta industrializado, a Contrtada poderá optar por manter garfo e faca de inox ou descartáveis.

5.15.3.3 O cardápio seguirá o padrão de refeições de funcionários servidas no refeitório do Hospital.

5.15.3.4 O transporte das refeições deve seguir as legislações vigentes e constar do Manual de Boas Práticas instituído e aprovado pela contratante da unidade.

5.15.3.5 As refeições serão preparadas no Hospital Municipal de Jaguariúna e transportadas até a Unidade de Pronto Atendimento, situada a Av. Antônio Pinto Catão, 1222 - Jardim Planalto, e para o Centro de Especialidades Médicas, situada a Rua Amazonas, 504, Jardim Dom Bosco nos horários estabelecidos;

5.15.3.5 Devem ser previstos pela contratada disponibilização de transporte suplementar para adequação dos serviços que a contratante julgar necessário, visando cumprir rigorosamente os horários estabelecidos e assegurando as condições de consumo e qualidade das refeições;

5.15.3.6 Disponibilizar e responsabilizar-se pela manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados com laudo de ponto Zero.

5.15.3.7 Manter quadro operacional na UPA necessário para o desenvolvimento das atividades, com cobertura de 12 horas e durante o horário de distribuição do jantar;

5.15.3.8 Deverá transportar a alimentação porcionada em embalagens descartáveis com tampa, e acondicionada em caixas com controle de temperatura, com o alimento em temperatura superior a 60 graus, apropriadas para o transporte de alimentos;

5.15.3.9 Substituir periodicamente esses utensilios para transportes, sempre que os mesmos não se mostrarem eficientes para controle e manutenção de temperatura, mantendo-os em boas condições de conservação. . Efetuar o controle de tempo/temperatura no transporte de alimentos, conforme legislação vigente, fazendo mononitoramento da temperatura na saida do alimento e no recebimento do alimento;

5.15.3.10 As despesas com o fornecimento e consumo de gás da copa da UPA e CEM, serão de responsabilidade da contratada;

5.15.3.11 A contratrada responsabilizará por todos os processos de Garantia da Qualidade dessas duas unidades além da Responsabilidade Técnica pelo serviço. A qualquer tempo as atividades de operacionalização serão fiscalizadas pela contratante.

5.16 Fornecimento de água aos pacientes, acompanhantes e funcionários:

5.16.1 A contratante disponibilizará sem custo a água de abastecimento das dependências da cozinha, sendo que a contratada deverá fazer a distribuição de água natural filtrada, refrigerada em garrafa plástica devidamente sanitizadas de 900 ml a 1000 ml e acompanhada de no mínimo 3 copos descartáveis, em 4 horários ao dia sem custo adicional para os pacientes hospitalizados. Para a manutenção da Garantia e Segurança da água envasadas e distribuídas aos pacientes, se faz necessário apresentação de POP para essa tarefa.

5.16.2 Todos os pacientes em isolamento deverão receber garrafas de água mineral de 500ml, em 4 horários por dia, sendo que o valor deverá estar incluído no custo da refeição.

5.16.3 Para pacientes com prescrição médica ou nutricional de maior ingestão hídrica deverão receber água em 6 horários ao dia.

5.16.4 Também será entregue água filtrada, refrigerada em garrafa plástica devidamente sanitizados de 900 ml a 1000ml, para acompanhantes em que os pacientes estiverem ausente do leito e funcionários em que o bebedouro de seu departamento de trabalho esteja temporariamente inoperante.

5.16.5 Sugere-se estabelecer a entrega da água natural filtrada aos pacientes dentro da rotina de distribuição das refeições, devendo ocorrer no período diurno e/ou vespertino, e na ocorrência de internações e liberação de jejum, sempre que solicitado.

5.16.6 O fornecimento de água para pacientes em uso de terapia nutricional via sonda, deverá ser através de frascos descartáveis, fornecidos pela contratante, em que será envasado e distribuído água filtrada em temperatura ambiente pelo lactário, conforme horário e volume estabelecido em prescrição médica ou nutricional.

5.16.7 Para funcionários é disponibilizado bebedouros sendo de responsabilidade da Contratante a limpeza e troca de filtros. Além de análise de potabilidade de água, devendo fornecer laudo para arquivo da Contratada, assegurando.

5.17 Controle microbiológico e garantia da qualidade

5.17.1 Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme Portaria CVS nº 5/2013;

5.17.2 Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao contratante;

5.17.3 Encaminhar, quadrimestral ou conforme solicitação do contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes e funcionários para análise microbiológica, **conforme plano de análise anual** de alimentos a ser analisado, que deve ser elaborado pela contratante, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos sanitários e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou fiscal técnicos do contratante, responsabilizando-se a contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

5.17.4 Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, a contratada deverá encaminhar as amostras imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do contratante;

5.17.5 Realizar a análise quadrimestral de Swab das mãos de manipuladores, equipamentos e utensílios, **conforme plano de análise anual** da qualidade da superfícies e manipuladores a ser executado que deve ser elaborado pela contratante, a fim de monitorar, pessoas e ambiente de produção no controle de possíveis fontes de contaminação.

5.17.6 Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou técnicos do contratante, responsabilizando-se a contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis; este item esta igual o 5.17.3 porem não sei se não precisa acrescentar no do swab

5.17.8 Elaborar e atualizar a cada dois anos, o Manual de Procedimentos do Lactário/Nutrição Enteral, a ser adotado para preparação de fórmulas lácteas e não lácteas, nutrição enteral e suplementos, devendo ser aprovado pela equipe de nutricionistas do contratante;

5.17.9 Elaborar e atualizar a cada dois anos o Receituário Padrão específico da unidade para o preparo das refeições, dietas, das formulações e enterais, fórmulas infantis e suplementos;

5.17.10 Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) à disposição de eventuais consultas e disponibilizá-los ao contratante, quando solicitado;

5.17.11 Manter arquivado ou de fácil acesso na unidade, cópia de Atestado de Saúde Ocupacional de trabalhadores, laudos de execução de serviços para apresentação de possíveis fiscalizações de autoridades sanitárias e conselho de classe.

5.17.12 Implantar programa de educação continuada para os funcionários com ênfase em saúde, Segurança Alimentar e Segurança do Trabalho, atendimento e garantia da qualidade de modo que todo o efetivo receba qualificação para melhor execução de suas tarefas.

5.18 Higienização

5.18.1 Atender ao que dispõe a Portaria CVS nº 5/2013, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos;

5.18.2 Manter a absoluta higiene no recebimento, no armazenamento, na manipulação, no preparo e na distribuição dos alimentos;

5.18.3 Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais na área destinada para esse fim;

5.18.4 Manter os utensílios, os equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

5.18.5 Proceder à higienização e desinfecção dos pisos, paredes até 1.80 mt, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas etc.), dentro das normas sanitárias vigentes, fazendo uso de produtos de limpeza regularizados pela Anvisa, dando preferência a produtos e insumos com fórmulas biodegradáveis, evitando o uso de compostos ácidos e substituindo detergentes com alto teor de espuma. Devendo se atentar de que é de responsabilidade da contratante a higienização periódica programada, atendida pelo termo limpeza terminal, de janelas, teto, paredes acima de 1.80 metros, ventiladores, piso do refeitório e corredor da área de recebimento, escritório, estoque de perecíveis e estocáveis, bem como banheiro de funcionários.

5.18.6 Proceder à higienização de copas exclusivas (UPA e CEM) (mesas, bancos) das unidades do contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo contratante;

5.18.7 Recolher, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, os resíduos alimentares das dependências utilizadas (refeitório, copas, lactário), acondicionando-os em sacos plásticos e respeitando as normas de coleta seletiva de cor apropriada e encaminhando-os até o local determinado pelo contratante, observada a legislação ambiental, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) e ou Gerenciamento de Resíduos de Saúde (CGRS) do Hospital;

5.18.8 Remover para os locais apropriados e/ou indicados pelo contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados, de acordo com as normas sanitárias vigentes, não sendo permitida a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;

5.18.9 Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

5.18.10 Recolher e armazenar lixo, descartáveis,etc e sobras de alimentos em sacos plásticos de cor apropriada respeitando as normas de coleta seletiva nos vários setores do refeitório, copas, lactário e unidades de internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar; ver se não da para juntar com 5.18.7

5.18.11 Fazer limpeza do sistema de exaustão da cozinha, composto por 2 ductos e coifas, periodicamente a cada 4 meses apresentando o comprovante para a contratante.

5.18.12 Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços desta contratação de alimentação hospitalar;

5.18.13 Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus profissionais;

5.18.14 Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

5.19 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo contratante e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

5.19.1 Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

5.19.2 Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive, nas hipóteses em que forem exigidos pela respectiva legislação, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com o conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nos 1, 7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho;

5.19.3 Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), nas circunstâncias em que forem exigidos pela respectiva legislação, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor. Não entendi

5.20 Situações de Emergência

5.20.1 Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de funcionário, pandemias, gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência; Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

5.20 Suplementares

5.20.1 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

5.20.2 Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou Gás Natural Veicular (GNV);

5.20.3 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;

5.20.4 Fornecer, sempre que solicitado, documentos e estatísticas de consumo e de restos de alimentos ingeridos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações que possam instruir estudos, análises e pesquisas do contratante;

5.20.5 Permitir o acesso de visitantes, após autorização do serviço de nutrição do contratante, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;

5.20.6 Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao contratante é reservado o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da contratada;

5.20.7 Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolve suas atividades, inclusive no refeitório;

5.20.8 Garantir, a qualquer momento, o acesso do nutricionista da contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

5.20.9 Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução desta contratação, sem ônus para o contratante;

5.20.10 Realizar, para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças, prevalecerá o número do contratante;

5.20.11 Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do contratante, sob pena de aplicação de multas e demais incidências previstas no edital. os casos não previstos, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o serviço de nutrição do contratante e da contratada;

5.20.12 Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de gás, falta de água, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;

5.20.13 Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, além de promover os reparos necessários antes do término da vigência do contrato;

5.20.14 Recusar o atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de profissionais do contratante, exceto quando autorizados pelo serviço de nutrição do contratante (SND), serviço social, solicitando sempre a identificação dos usuários;

5.20.15 Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

5.20.16 Comunicar ao contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do Contrato, devendo encaminhar, através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;

5.20.17 Comprovar a regularidade em relação às obrigações previdenciárias da Lei Federal n.º 8.212/1991 durante todo o período de execução do contrato. Encaminhar ao contratante mensalmente antes do vencimento da fatura;

5.20.18 Encaminhar relatório de medição dos serviços prestados para análise do contratante;

5.20.19 Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do contratante, greve etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas;

5.20.20 Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, ao acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos.

5.21 Responsabilidade Civil

5.21.1 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 profissionais em serviço, correndo às expensas da contratada, sem quaisquer ônus para o contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

5.21.2 Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração do contratante ou órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma inadequados para os fins previstos na presente contratação.

5.22 Materiais a serem disponibilizados

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

5.23 Obrigações e responsabilidades da contratada

5.23.1 A contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS nº 5/2013, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica, observado o estabelecido nos itens a seguir:

Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição;

5.23.2 Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS nº 5/2013;

5.23.3 Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e os equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;

5.23.4 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

5.23.5 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);

5.23.6 Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;

5.23.7 Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término desta contratação, sem qualquer ônus para o contratante;

5.23.8 Fornecer, manter e colocar à disposição do contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;

5.23.9 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, substituindo aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelos nutricionistas do contratante devido ao mau estado de conservação;

5.23.10 Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do contratante;

5.23.11 Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e dos utensílios pertencentes ao contratante e que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do contratante. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao contratante por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato;

5.23.12 Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio, material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do contratante;

5.23.13 Realizar as manutenções preventiva e corretiva, bem como a operacionalização dos equipamentos de propriedade do contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o contratante;

5.23.14 Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos profissionais da contratada e do Hospital;

5.23.15 Apresentar ao Contratante um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;

Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causadas ao seu patrimônio;

5.23.16 Garantir a observância das disposições contidas no Decreto Estadual n.º 48.138, de 07 de outubro de 2003, em especial no tocante à obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e à aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável;

5.23.17 Efetuar todas as manutenções, limpezas e reparos dos sistemas de exaustão com empresas especilializadas e fornecimento de laudo técnico de excusção de serviços;

5.25 Equipe de Trabalho

5.25.1 Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional por pelo menos outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n.º 14.133/2021 e na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/2018;

5.25.2 Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;

5.25.3 Assegurar a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos na Resolução do CFN n.º 600/2018, e comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 3ª região SP-MS;

Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus profissionais;

5.25.4 Providenciar a imediata reposição de profissionais para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de profissionais completo, necessário à execução da presente contratação;

5.25.5 Fornecer uniformes (aventais, jalecos, calças, blusas, de cor clara, calçados fechados e demais itens necessários), equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus profissionais em serviço nas dependências do Contratante;

5.25.6 Manter os profissionais dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo Equipamentos de Proteção Individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções, comprovando a entrega dos EPIs aos profissionais, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

5.25.7 Os empregados da Contratada deverão se apresentar barbeados, com unha aparadas, sendo vedado o uso de esmalte, brincos, colares, pulseiras, piersing, e outros adornos durante o trabalho. Todos os funcionários da contratada deverão tomar ciência de todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade, sendo obrigatório a integração dos colaboradores normas CCIH e SESMET antes de seu primeiro dia de trabalho, participando de integração promovida pela contratante de acordo com o calendário pré-estabelecido.

A contratada deverar cuidar para que as normas e os regulamentos internos do Contratante sejam respeitados;

5.25.8 Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, de mudanças de riscos ocupacionais, e de retorno ao trabalho, nos termos da Norma Regulamentadora nº 7, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, fornecendo cópias sempre que solicitado;

5.25.9 Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, de mudanças de riscos ocupacionais, e de retorno ao trabalho, realizados nos termos da Norma Regulamentadora nº 7, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência;

5.25.10 Apresentar ao Contratante, quando exigido, os comprovantes de pagamento de salários, seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força desta contratação;

5.25.11 Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer profissional, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;

5.25.12 Manter o profissional em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação vigente;

5.25.13 Proporcionar aos seus profissionais as condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;

5.25.14 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio (biossegurança), apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos profissionais e a periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;

5.25.15 Responder pela disciplina de seus profissionais durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com profissionais do SND do Contratante;

5.25.16 Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

5.25.17 Manter os nutricionistas seguindo as atribuições previstas na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/2018;

5.25.18 Assumir o ônus pelo recolhimento de seguro de acidente de trabalho para seus empregados;

5.25.19 Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus profissionais, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

5.25.20 Cumprir as posturas do município e as disposições legais, estaduais e federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto desta contratação;

5.25.21 Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

5.26 Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

O prazo de garantia contratual dos serviços, complementar à garantia legal, será de, no mínimo 12 (doze) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

5.27 Uniformes

5.27.1 Os uniformes a serem fornecidos pelo contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

5.27.2 O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

> **5.27.2.1** A Contratada deverá fornecer para cada funcionário um kit de uniforme contendo: Calça comprida com logomarca da empresa (3), Camiseta com logomarca da empresa (3), crachá e avental (uso exclusivo para os nutricionistas)
>
> **5.27.2.2** A Contratada deverá fornecer conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 04 (quatro) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita do contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;
>
> **5.27.2.3** Caso seja necessário efetuar ajustes e consertos dos uniformes para adequação aos profissionais, eventuais despesas serão de responsabilidade serão da contrtada, sendo vedado o repasse dos custos aos profissionais.
>
> **5.27.2.4** As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos exigidos pelas legislações vigentes;
>
> **5.27.2.5** É vedado o uso de itens que não façam parte do uniforme da atividade realizada. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades em que há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor;
>
> **5.27.2.6** Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.
>
> **5.27.2.7** No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, e deverão ser substituídos sempre que estiverem apertados;
>
> **5.27.2.8** Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

5.24 Obrigações e responsabilidades da contratante

O Contratante se responsabiliza por:

5.24.1 Indicar formalmente o gestor e o fiscal para o acompanhamento da execução contratual;

5.24.2 Expedir autorização de serviços com antecedência mínima de **3 (TRÊS) DIAS ÚTEIS** da data de início da sua execução;

5.24.3 Disponibilizar ao contratado as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;

5.24.4 Fornecer produtos lácteos e produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que o contratado proceda à manipulação e/ou distribuição;

5.24.5 Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pelo Contratado, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

5.24.6 Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

5.24.7 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

5.24.8 Entregar ao contratado, quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas através da apresentação do **Laudo do Ponto Zero**, registrando também as condições destes;

5.24.9 Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição do contratado;

5.24.10 Fornecer ao contratado local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;

5.24.11 Disponibilizar para o contratado todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade, sendo obrigatório a integração dos colaboradores as normas CCIH e SESMET antes de seu primeiro dia de trabalho;

5.24.12 Comunicar por escrito ao contratado qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

5.24.13 O Contratante colocará à disposição do Contratado as instalações do serviço de nutrição, equipamentos de cozinha e refeitório com **Laudo de Ponto Zero** e com garantida.

5.24.14 O Contratante colocará à disposição do Contratado e será responsável por com custo e manutenção de Acesso à internet, telefone e ramal telefônico e energia elétrica.

5.24.15 O Contratante disponibilizará um computador, impressora e local para fotocopia e reprodução

5.24.16 O Contratante será responsável por taxas de nova licenças e alvarás, bem como manutenção e renovação das taxas, licenças e alvará de funcionamento

5.24.17 O Contratante será responsável por limpeza diária do piso do refeitório e banheiro de uso da cozinha e lactário assim como limpeza “terminal” programada no refeitório e dependências da cozinha bem com o materiais e produtos químicos para sua execução.

5.24.18 O Contratante é responsável por limpeza semestral da caixa d’agua e caixa de gordura, emitido relatório técnico de execução de serviço para guarda dos mesmos na unidade com cópia para contratada.

5.24.19 O contratante é responsável por manutenção das estruturas física/predial, afim de manter adequadas para operacionalização do contrato, assim como as demais reformas e ampliações necessárias.

5.24.20 O Contratante é responsável por fornecimento a abastecimento de insumos para o preparo de formulas infantis e dietas enterais no lactário.

5.28 Procedimentos de transição e finalização do contrato

Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:

5.28.1 Cabe à Contratante garantir junto à empresa a ser substituída e nova contratada a transição dos serviços de forma que não ocorra, em nenhuma circunstância, a interrupção no fornecimento das refeições para o Hospital Municipal de Jaguariúna, UPA e CEM.

5.28.2 Para que a transição das empresas seja satisfatória, Contratante e Contratada deverão:

> **5.28.2.1** A Contratante deverá assegurar que sejam minimizados ou zerados os riscos de descontinuidade de serviços ou mesmo a queda no nível dos serviços, acompanhando a troca das empresas;

5.28.2.2 A Contratante deverá garantir que o prazo destinado à transição dos serviços deverá ser suficiente para que não haja descontinuidade dos serviços;

5.28.2.3 A Contratante deverá minimizar riscos de não cooperação por parte da empresa a ser substituída;

5.28.2. 4 A Contratante deverá minimizar riscos com a transferência de recursos (perdas de bens físicos, computadores e outros) e de pessoas (trocas de senhas do sistema, perfis de acesso, documentos e outras).

5.28.2.4 Não haverá ônus para a Contratante durante a transição contratual.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias, mediante simples apostila.

6.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4 O contratante poderá convocar o preposto da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5 Após a assinatura do contrato, o contratante poderá convocar o representante da contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6 A contratada designará formalmente o seu preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7 A Contratada deverá manter preposto no local da execução do objeto dois dias na semana, ou quando sua presença for solicitada pela contratante.

6.8 A contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da contratada, hipótese em que a contratada a designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelo respectivo substituto (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.10 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17);

6.11 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

6.12 O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pela contratada (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, III).

6.13 O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, IV).

6.14 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Lei nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º);

6.15 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

6.16 A fiscalização técnica do contrato deve avaliar constantemente a execução dos serviços através da Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, conforme previsto no **Anexo I –E** para aferição da qualidade da prestação dos serviços, que poderá acarretar o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

6.17 Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

6.18 O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

6.19 O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

6.20 A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

6.21 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores que sejam previstos na documentação que compõe a contratação, devem ser aplicadas sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

6.22 É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

6.23 O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

6.24 A fiscalização do contrato, ao verificar que houve sub-dimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei nº 14.133, de 2021. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, artigo 17, parágrafo único, 6)

6.25 A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso. (art. 47, §2º, Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 2017, c/c a Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 2022, e o artigo 1º, VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023)

6.26 A fiscalização de que trata este item 6 não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da contratante.

6.27 As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização técnica não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

6.28 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos

serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

***6.29** A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas;*

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

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

***6.30** A autoridade competente do contratante poderá ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de profissionais do Contratado que estiverem sem uniforme ou crachá, que embaraçarem ou dificultarem a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a exclusivo critério do Contratante, julgar inconveniente;*

6.31 Ao Contratante é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo-lhe, entre outras responsabilidades:

6.31.1 Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

6.31.2 Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes e acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

6.31.3 Fiscalizar a qualidade *in natura* dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também processos de preparações, que a juízo da fiscalização, poderão ser interrompidos, refeitos ou não aceitos, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

6.4 Fiscalização Administrativa

6.4.1 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, II e III).

6.4.2 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, IV).

6.4.3 A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

6.4.4 Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de contratada que mantém vínculos regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.4.4.1 No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

6.4.4.1.1 Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, número da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

6.4.4.1.2 Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela CONTRATADA;

6.4.4.1.3 exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

6.4.4.1.4 cópia de Acordo Coletivo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Sentença Normativa vigentes, e, ao longo da vigência da contratação, do(s) instrumento(s) que o suceda(m).

6.4.4.2 até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, a contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato os seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações:

6.4.4.2.1 Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

6.4.4.2.2 Certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual/Distrital e/ou Municipal /Distrital do domicílio ou sede do contratado que tenham sido exigidas para fins de habilitação neste instrumento;

6.4.4.2.3 Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF - FGTS);

6.4.4.2.4 Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas (CNDT).

6.4.4.3 Quando solicitado contratante e no prazo fixado, a contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação a qualquer dos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação, em especial quanto aos seguintes documentos, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços (artigo 50 da Lei nº 14.133, de 2021):

6.4.4.3.1 Extrato da conta do INSS e do FGTS do empregado;

6.4.4.3.2 Cópia da folha de pagamento analítica, em que conste como tomador o contratante;

6.4.4.3.3 Cópia dos contracheques dos empregados ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

6.4.4.3.4comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale- alimentação, entre outros) e de cumprimento de outras exigências a que estiver obrigada por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho;

6.4.4.3.4 Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

6.4.4.4 A CONTRATADA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção do contrato, até 10 (dez) dias após o último mês de prestação dos serviços:

6.4.4.4.1 Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados que realizaram o serviço, nos termos da legislação em vigor, ou documentação que comprove que os empregados serão realocados em outra atividade da contratada sem extinção de seus contratos de trabalho;

6.4.4.4.2 Documentação relativa à concessão de Aviso Prévio Trabalhado ou Indenizado, e ao pagamento de verbas rescisórias que forem devidas, referentes às rescisões contratuais, de forma a comprovar a quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados.

6.4.4.4.3 Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

6.4.4.4.4 Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado; e

6.4.4.4.5 Exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

6.4.5 Nas hipóteses de exigência de comprovações de que tratam os subitens anteriores, a não apresentação dos documentos solicitados pela fiscalização contratual no prazo por ela fixado acarretará a aplicação de multa à contratada, conforme previsto no instrumento da contratação (artigo 50 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.4.6 Sempre que houver admissão de novo empregado pela contratada, os documentos correspondentes aos exigidos no primeiro mês da prestação dos serviços conforme esta seção deverá ser apresentada em relação a cada novo empregado. O desligamento de empregados no curso do contrato administrativo deve ser devidamente comunicado ao contratante, com a apresentação pela contratada de toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

6.4.7 O contratante deverá analisar a documentação exigida por ocasião da extinção da contratação conforme esta seção no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

6.4.8 A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a tentativa de sua obtenção, relativamente aos empregados alocados em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados, observando-se as seguintes disposições:

6.4.8.1 O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

6.4.8.2 Para fins de comprovação da tentativa a que se refere este item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.

6.4.8.3 Não haverá pagamento adicional pela contratante à contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.

6.4.9 No caso de entidades diversas, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

6.4.10 Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

6.4.11 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, o contratante oficiará à Receita Federal do Brasil (RFB).

6.4.12 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, o contratante oficiará ao Ministério do Trabalho e Emprego.

6.4.13 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela contratada, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS, ou a não manutenção das condições de habilitação pela contratada, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento da contratação e na legislação vigente, podendo culminar em extinção contratual, por ato unilateral e escrito do contratante, com base nos artigos 50 e 121 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.4.14 Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o contratante comunicará o fato à contratada e reterá o pagamento da fatura mensal, até que a situação seja regularizada (artigo 121, § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021).

6.4.14.1 Não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte da contratada no prazo de 15 (quinze) dias, a contratante poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, que serão deduzidas do pagamento devido à contratada.

6.4.14.1.1 O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas nesse subitem.

6.4.14.1.2 Os pagamentos das verbas trabalhistas diretamente aos empregados da contratada não configuram vínculo empregatício, tampouco implicam a assunção de responsabilidade pelo contratante em relação aos empregados da contratada por quaisquer obrigações dele decorrentes.

6.4.15 O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela contratada, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

6.4.16 A contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.4.17 A inadimplência da contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

6.4.18 Sempre que solicitado pelo contratante, a contratada deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do artigo 116 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.4.19 As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização administrativa não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

6.4.20 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

6.5 Gestor do contrato

O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, inciso I do art. 2º)

6.5.1 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, IX)

6.5.2 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

6.5.3 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VIII).

6.5.4 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VII e parágrafo único).

6.5.4 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Procedimento de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar no **Anexo I-E** para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.1.1 Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a contratada:

7.1.1.1 não tenha produzido os resultados acordados;

7.1.1.2 Tenha deixado de executar, as atividades contratadas, ou não as tenha executado com a qualidade mínima exigida; ou

7.1.1.3 Tenha deixado de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou tenha utilizados com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.1.2 A utilização da Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.2 Do recebimento

Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelo fiscal técnico e administrativo, mediante termo (s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, 'a', da Lei nº 14.133, de 2021, e arts. 17, X, e 18, VI, do Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.2.1 O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.2.2 O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 17, X, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.2.3 O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 18, VI, Decreto estadual nº 68.220, de 2023)

7.2.4 O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.2.5 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

7.2.5.1 o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.2.5.2 o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

7.2.6 Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.2.7 O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.2.8 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14.133, de 2021)

7.2.9*O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.*

7.2.10 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7.2.11 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.2.12 Os serviços serão recebidos no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.2.12.1 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

7.2.12.2 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à contratada, por escrito, as respectivas correções;

7.2.12.3 Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.2.12.4 Comunicar a contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.2.12.5 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.2.13 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, se houver parcela incontroversa, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, com a comunicação ao contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

7.2.14 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.2.15 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.3 Liquidação

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais (art. 7º, I, e §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022, c/c o Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.3.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação nele especificada, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.3.2 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como, caso aplicáveis:

7.3.2.1 o prazo de validade;

7.3.2.2 a data da emissão;

7.3.2.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

7.3.2.4 período respectivo de execução do contrato;

7.3.2.5 do valor a pagar; e

7.3.2.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis;

7.3.3 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.3.4 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.3.5 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, tais como proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa SEGES /MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.3.6 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do CONTRATANTE.

7.3.7 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.3.8 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.3.9 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.4 Prazo de pagamento

O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, desde que tenha sido finalizada a liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do art. 2º, II, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.

No caso de atraso pelo CONTRATANTE, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável (artigo 2º, inciso III, do Decreto estadual nº 67.608, 2023, c/c o artigo 1º do Decreto estadual nº 32.117, de 1990), bem como incidirão juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

7.4 Forma de pagamento

Registrar na Nota Fiscal: descrição, número do pregão, número do contrato e ainda os números da Agência e Conta Corrente, na qual serão efetivados os pagamentos;

7.4.1 Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do contratado no "**Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais– CADIN ESTADUAL**", o qual deverá ser

consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

7.4.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.4.3 O contratante poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

> **7.4.3.1** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.3.4 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

8.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO,** na modalidade Pregão, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

8.2 Regime de Execução

O regime de execução do contrato será por empreitada de preço unitário e pagamento por medição.

8.3 Exigências de habilitação

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos das sessões subsequentes deste item 8, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

Habilitação jurídica

8.3.1 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.3.2 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.3.3 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br /empreendedor;

8.3.4 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada-**EIRELI**: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.3.5 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.3.6 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.3.7 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

8.3.8 Ato de autorização *certidão de regularidade do registro do licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com validade na data de apresentação.*

Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.4 Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.4.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.4.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.4.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.4.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.4.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.4.6 Prova de regularidade com a Fazenda *[Estadual/Distrital]* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.4.7 Caso o fornecedor se considere isento ou imune de tributos relacionados ao objeto contratual, em relação aos quais seja exigida regularidade fiscal neste instrumento, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.4.8 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.5 Qualificação Econômico-Financeira

Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domícilio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art 5º, inciso II, alinea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº116, de 2021 c/c Decreto Estadual 9nº 67.608, de 2023), ou de sociedade simples;

8.5.1 Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida em até 30 dias (trinta dias) pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de empresário individual ou sociedade empresária;

> **8.5.1.1** Caso o fornecedor esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;

8.5.2 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

> **8.5.2.1** Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
>
> **8.5.2.2** Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação;

8.5.2.3 Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

8.5.2.4 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

8.5.2.5 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.5.2.6 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável.

8.5.2.7 Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data da apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:

8.5.3 A declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

8.5.3.1 Caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.

8.5.3.2 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.5.4 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

8.6 Qualificação Técnica

8.6.1 Comprovação da realização de vistoria técnica obrigatória, mediante a apresentação de Atestado de Vistoria Técnica, emitido pela Administração Municipal, nos termos previstos no Termo de Referência.

8.6.1.1 A apresentação do Atestado de Vistoria Técnica é condição indispensável para a habilitação, sendo que a sua ausência implicará a inabilitação do licitante, não sendo admitida a substituição por declarações unilaterais, termos de ciência ou documentos equivalentes.

8.6.2 Registro ou inscrição do licitante na entidade profissional no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), em plena validade;

8.6.3 Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência prevista neste subitem por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

8.7 Qualificação Técnico Operacional

Atestado de capacidade técnica-operacional hospitalar, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), expedido em nome da licitante, por pessoas jurídicas de direito público ou privado e que comprove a sua aptidão para o desempenho de atividades compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, em contrato com duração mínima de 12 meses consecutivos e simultâneos.

Para comprovação da “capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação”, as licitantes deverão apresentar atestado(s) de serviços similares ao objeto da licitação que demonstre(m) que a empresa prestou serviços correspondentes a 50% (cinquenta por cento).

8.8 Qualificação Técnico-Profissional

Certidão de Registro, em nome do licitante, junto ao Conselho Regional (CRN).

Comprovação de que a licitante possui profissional de nível superior, reconhecido pelo Conselho Regional de Nutrição - CRN o qual será o responsável técnico pelo serviço.

A comprovação de vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

Também será aceita, para fins de comprovação de que trata esta alínea, certidão e registro da empresa junto ao CRN, no caso de o profissional que será indicado como responsável técnico ser também o responsável técnico da empresa junto ao CRN.

Posterior alteração do responsável técnico implicará, obrigatoriamente, na comprovação do requisito estabelecido nesta alínea.

8.9 Outras comprovações

8.9.1 Declaração subscrita por representante legal do licitante, atestando que:

a. cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição Estadual;
b. atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei nº 6.019, de 1974, com redação dada pela Lei nº 13.467, de 2017, quando o caso;

8.9.2 Declaração subscrita por representante legal do licitante, em conformidade com o modelo constante de Anexo do Edital, de que, no momento do início de execução do contrato, disporá das instalações e do aparelhamento técnico adequados para a realização do objeto da licitação, e de que, por ocasião da celebração do contrato, apresentará a relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R$): R$ 9.280.518,81

1. O custo estimado total da contratação é de **R$ 9.280.518,81 (Nove milhões, duzentos e oitenta mil, quinhentos e dezoito reais e oitenta e um centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela acima.

10. Adequação orçamentária
    1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento.
    2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Ficha: 345/2025 - 02.14.01.10.301.0069.2508.3.3.90.39.00;

Projeto Atividade: Manutenção dos Serviços de Saúde;

Elemento: Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica;

Fonte de Recurso: 1 - Tesouro;

Código Aplicação: 301.0000 - Atenção Básica.

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. Responsáveis

Maria da Conceição de Oliveira Camilo – Secretária Municipal de Saúde/Gestora de Contrato

Jovana Gardinali Malagueta – Departamento de Gestão, Desenvolvimento e Inovação do SUS – Fiscal Administrativo;

Andresa de Sousa Lima Privatti - Departamento de Atenção Especializada – Fiscal Administrativo;

Alessandra Pegorari - Nutricionista - Fiscal Técnico.

ANEXO I A

RELAÇÃO DE GÊNEROS, PORCIONAMENTO, FREQUÊNCIA E GRAMATURAS

Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios Padronizados com Respectivos Consumos Per Capita e Frequência de Utilização

Este documento tem por finalidade orientar a fiscalização no cumprimento dos gêneros alimenticios utilizados no preparo bem como os per capita de alimentos prontos para consumo, que serão oferecidos a pacientes, acompanhantes e funcionários. Assim, para a gramatura de cada refeição per capita constante neste Apêndice, consideram-se os alimentos prontos para o consumo.

Quadro 14. Descrição dos principais produtos alimentícios: empregados na elaboração das refeições deverão ser de primeira qualidade, conforme descrito abaixo:

Alimentos	Composição
Achocolatado em pó	cacau em pó, extrato de malte e/ou maltodextrina, açúcar refinado, podendo ou não conter leite em pó e/ou soro de leite. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corante e conservante artificiais.
Achocolatado em pó dietético	Cacau em pó, extrato de malte e/ou maltodextrina, açúcar refinado, podendo ou não conter leite em pó e/ou soro de leite. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corante e conservante artificiais.

Açúcar refinado	Obtido da cana de açúcar, refinado, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce com teor de sacarose mínimo de 99% e umidade máxima de 0,3%, sem fermentação e isento de sujidades.
Adoçante dietético	Adoçantes em pó (sachê) ou líquido (frascos) formulados para dietas com restrição de sacarose, frutose e ou glicose, para atender às necessidades de pessoas sujeitas à restrição da ingestão desses carboidratos, utilizando-se de produtos à base de aspartame ou sucralose não apresentando na composição xilitol, sorbitol ou frutose.
Adoçante culinário	Composto de edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, sacarina e maltodextrina ou sucralose para uso em forno e fogão.
Apresuntado	Obtido de cortes suínos sadio, adicionado espessantes, cozido, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios e sem sujidades e com certificado de Inspeção Sanitária.
Arroz	Beneficiado, polido, longo fino (agulhinha) tip 1.
Arroz Integral	Arroz Tipo 1, longo fino, integral.
Aveia em flocos finos	Aveia instantânea, em flocos finos, isenta de sujidades e com umidade máxima de 15%.
Azeitona	Fruto da Oliveira verde ou preta, em conserva, sem caroço.
Bebida à base de proteína de soja com suco de fruta	Os quatro primeiros ingredientes, do rótulo, na ordem descrita: água, extrato de soja ou proteína concentrada de soja ou proteína isolada de soja, açúcar ou adoçante dietético e suco concentrado de frutas, sem adição de conservantes e corantes artificiais e aromatizantes sintéticos, também na versão diet.
Bebida láctea UHT Sabor Chocolate	Leite integral reconstituído, soro de leite, água, açúcar, cacau em pó, podendo ou não conter extrato de malte e adição de vitaminas e minerais, sem adição de conservantes e corantes artificiais e aromatizantes sintéticos, também na versão diet.
Biscoito doce	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, creme vegetal, açúcar invertido, sal, fermento químico, regulador de acidez bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante.
Biscoito salgado tipo água e sal e água	Farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal, com e sem sal, sem adição de gordura trans.
Biscoito salgado tip cracker integral	Farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal, farinhas, flocos ou sementes de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e ou farelo de trigo e ou gergelim entre outros), sal, sem adição de gorduras trans.
Café torrado e moído	Procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, com selo da ABIC.

Carne bovina	Carne bovina de 1º qualidade, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça, resfriada ou congelada, embalada em saco plástico transparente, atóxico, limp íntegro, com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.
Carne suína	Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária, manipulado sob rígidas condições de higiene, resfriada ou congelada, embalada em saco plástico transparente, atóxico, limpo e íntegro, com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.
Chás	Folhas secas, hastes, pecíolos, brotos e pedúnculos de várias espécies vegetais. Constituição mínima – 70% de folhas isenta de corante artificial e registro no Ministério da Saúde.
Doces em massa (goiaba, banana) Doces cremosos (goiaba, banana e abóbora com coco)	Partes comestíveis desintegradas dos vegetais que compõem com açúcares
Ervilha em conserva	Debulhadas, cruas, reidratadas ou pré cozidas e imersa em líquido apropriado (salmoura), sem adição de conservantes.
Ervilha seca	Debulhada, íntegra, crua e sec.
Ervilha congelada	Debulhadas, cruas, congeladas, sem adição de conservantes.
Extrato de tomate concentrado	Polpa de tomates maduros, sãos e limpos podendo conter ou não sal e ou açúcares, sem adição de conservantes.
Farinha de trigo de primeira	Obtida de grão de trigo moído e beneficiado, enriquecida com ferro, ácido fólico, podendo conter ou não fermento em pó químico.
Farinhas de mandioca seca e milho	Mandioca - obtida das raízes de mandioca. Milho - obtida do milho moído.
Feijão tipo 1	Grão comestível de feijão do tipo carioquinha ou preto
Frango em pedaços	Proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, resfriada ou congelada, manipulada sob rígidas condições de higiene, tamanho uniforme, sem excesso de pele e gordura, embalada em saco plástico transparente, atóxico, limpo e íntegro, com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Nos cortes e gramatura conforme as especificações do contrato
Gelatina em pó	Gelatina em pó, podendo conter açúcar ou adoçante artificial e aromatizantes podendo ou não conter aditivos conforme legislação.
Geleia de frutas	

	Fruta inteira e ou em pedaços, polpa, suco e açúcar, sem conservantes e corantes artificiais.
Geleia de frutas diet	Fruta inteira e ou em pedaços, polpa, suco, sem conservantes e corantes artificiais acrescido de adoçante artificial
Hortifrutícolas	Hortaliças de frutos de raízes, tubérculos e mandioca, no estado in natura. Hortifrutícolas Frescas e ss, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, grau de evolução completa do tamanho, grau de maturação adequado para transporte e manipulação. Livres de golpeamento ou danos por lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem a aparência. Livres de substâncias terrosas, exceto a mandioca. Sabor e odor característicos.
Leite condensado	Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose com no mínimo 4% de gordura.
Leite em pó integral	Leite de vaca integral desidratado e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados com adição ou não de vitaminas e minerais dentro do padrão legal vigente.
Leite integral ou desnatado UHT	Leite de vaca integral ou desnatado homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização, em embalagens hermeticamente fechadas. Com conteúdo de matéria gorda: integral (maior ou igual a 26,0%) e desnatado (menor que 1,5%).
Leite semi desnatado sem lactose UHT	Leite de vaca parcialmente desnatado homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização, em embalagens hermeticamente fechadas. Com conteúdo de matéria gorda entre 0,6% e 2,9%
Linguiça calabresa	Carne suína pura e limpa de primeira qualidade, em gomos, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas para o tip, submetidas ao processo de cura, com certificado de Inspeção Sanitária.
Macarrão com ovos diversos	Obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial, ovos e isento de corantes artificiais.
Margarina vegetal cremosa com e sem sal	Mínimo de 65% de lipídeos, sem gorduras trans, A gordura láctea não deve exceder a 3% do total de lipídeos. Com registro no Ministério Agricultura.
Milho verde em conserva	Grãos de milho inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho coloração uniforme.
Molho de tomate	Produto preparado com frutas maduras e sãs, sem pele, sem sementes, acrescidos de condimentos, sal, açúcar, cebola, isento de sujidades e livre de defeitos de processamento.
Óleo vegetal	Óleo de soja ou canola ou milho ou girassol, refinado e com antioxidante.

Ovo branco de galinha	Proveniente de ave galinácea íntegra, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme provenientes de avicultor com inspeção sanitária. Casca branca, classe A, tipo grande e com peso unitário aproximado de 65 gramas.
Pão tipo bisnaga	Farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, açúcar, sal, leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais, sem adição de gordura trans.
Pão integral	O primeiro ingrediente do rótulo deverá ser farinha de trigo integral. Sem açúcar ou caramelo sem adição gordura trans.
Pão francês	Farinha de trigo especial, água, fermento químico podendo ou não conter Pão tipo francês sal.
Peixe congelado	Cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas e sem espinhas. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo e íntegro, com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Apresentada nos cortes e gramatura conforme projeto básico. Nos cortes e gramatura conforme as especificações do contrato.
Polpa de frutas	Produto obtido de frutas frescas, sãs e maduras por esmagamento das partes comestíveis e carnosas por processos tecnológicos adequados. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Sem adição de conservantes, corantes e sacarose.
Pudim em pó	Leite em pó, podendo conter açúcar refinado ou adoçante artificial, espessantes como amido de milho ou féculas, podendo conter aromatizante natural. No sabor chocolate deve conter chocolate ou cacau em pó solúvel.
Queijo prato e mussarela	Leite pasteurizado, fermento lácteo, sal e coalho, com certificado Inspeção Sanitária.
Ricota fresca	Obtida do soro de leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, isento de amido, com certificado de Inspeção Sanitária.
Sal refinado de mesa iodado	Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiumectante e iodo.
Torrada	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, livre de gordura trans, com açúcar e sem açúcar, sal, podendo conter ou não extrato de malte ou açúcar invertido.
Torrada integral	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, livre de gordura trans, farelo de trigo, açúcar, sal, podendo conter ou não extrato de malte ou açúcar invertido.
Vinagre	Fermentado acético de álcool, fermento acético de vinho (branco ou tinto) ou maçã, conservador, corante natural e água potável, embalagem plástica atóxica transparente.

Quadro 15: Relação das gramaturas per capita de alimentos prontos para consumo e frequência de alimentos prontos para consumo de pacientes

Desjejum Pacientes		
Pães E substitutos	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Pão francês ou	50 g	7 x
Pão francês integral	50 g	Conforme dieta
Biscoito de água e sal sachê ou	60gr	Conforme dieta
Biscoito doce sachê ou	60gr	Conforme dieta
Pão de leite tipo bisnaga ou	50 g	Conforme dieta
Pão tipo bisnaga integral com fibras ou	50 g	Conforme dieta
Bebidas	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Leite UHT integral com café ou	200 ml	Diário obrigatório
Leite UHT integral puro ou	200 ml	Conforme dieta
Leite UHT desnatado com café ou	200 ml	Conforme dieta
Leite UHT sem lactose ou	200 ml	Conforme dieta
Leite UHT com Achocolatado ou	200 ml	Conforme dieta
Leite UHT desnatado com achocolatado diet ou	200ml	Conforme dieta

Chá diversos (camomila, erva doce, cidreira e hortelã) ou	200 ml	Conforme dieta
Café puro ou	200 ml	Conforme dieta
Mingau (amido de milho ou aveia, farináceo cereal infantil) ou	200 ml	Conforme dieta
Suco de Fruta natural (laranja, laranja lima e limão) ou	150 ml	Diário obrigatório (Dieta geral para idade de 04 a 12 meses conforme prescrição)
Suco de frutas natural coado ou	200ml	Diário obrigatório (Dieta líquida)
Recheio de pães e biscoitos	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Margarina ou	10 g	Diário obrigatório
Geleia diet	10 g	Conforme dieta
Frutas	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Mamão ou	150 gr	3 x/semana (Dieta geral para idade de 01 a 12 anos, hipercalórica/hiperprotéica e Dieta Leve)
Banana nanica ou	1 und	3 x/semana (Dieta geral para idade de 01 a 12 anos, hipercalórica/hiperprotéica e Dieta Leve)
Abacate ou	150gr	1 x/quinzenal (Dieta geral para idade de 01 a 12 anos, hipercalórica/hiperprotéica e Dieta Leve)
Maça in natura ou cozida ou	100gr	1 x/semana (Dieta geral para idade de 01 a 12 anos, hipercalórica/hiperprotéica e Dieta Leve)
Colação Pacientes		
	Per Capita de Alimento Pronto	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**

Mamão ou	100 gr	2x/ semana
Melão ou	100 gr	1x/ semana
Banana ou	1 und	2x/semana
Laranja pera de 1º qualidade descascada e picada ou	100gr ou 1 und	1x/ semana
Salada de frutas ou	100 gr	1x/semana
Gelatina ou	2 und (100 gr)	Diário(Dieta líquida)
Vitamina de frutas com 2 frutas ou	200 ml	4 x/semana (Dieta hipercalórica e hiperprotéica)
Suco de frutas natural ou	200 ml	Diário (Dieta leve)
Mingau de farinha de aveia ou	200 ml	3 x/semana (Dieta hipercalórica e hiperprotéica)
Papa de frutas	120 gr	Diario - Dieta Geral para idade 04 meses a 12 meses
Lanche da tarde Pacientes		
Pães e substitutos	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Biscoito água e sal sachê ou	60 g	2 x/semana
Bolacha doce sachê ou	60 g	2x/semana
Bolo simples caseiro ou	80 g	1x/semana
Pão de leite tipo bisnaga ou	50 gr	2 x/semana
Bolo caseiro diet ou	100 g	

		2 x/semana (dieta diabetes, hipogordurosa e quando prescrito)
Bolacha integral sachê ou	60 g	3 x/semana (dieta diabetes, hipogordurosa e quando prescrito)
Pão integral (forma, bisnaga, francês)	50 g	2 x/semana (dieta diabetes, hipogordurosa e quando prescrito)
Bebidas	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Leite UHT com café ou	200 ml	2 x/semana
Leite UHT Achocolatado ou	200 ml	2 x/semana
Suco de fruta natural ou	200 ml	2 x/semana
Vitamina de frutas ou	200ml	1 x/semana
Leite UHT desnatado com café ou	200 ml	3 x/semana (dieta diabéticos e hipogordurosa)
Leite UHT desnatado com achocolatado ou	200 ml	2 x/semana (dieta diabéticos e hipogordurosa)
Vitamina de frutas com leite desnatado sem açúcar ou	200ml	2 x/semana (dieta diabéticos e hipogordurosa)
Mingau	200 ml	Quando prescrito
Recheio de pães e biscoitos	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Margarina ou	10 g	Diário obrigatório
Geléia normal ou diet	10 g	Quando prescrito
Ceia Pacientes		
Pães	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**

	Gramas/ Und	**Semanal**
Bolacha doce sachê ou	60 g	3 x/semana
Bolacha salgada sachê ou	60 g	4 x/semana
Biscoito integral em sachê ou	60 g	Diário obrigatório (dieta diabetes, hipogordutorsa, laxativa ou quando prescrito).
Pão de leite tipo bisnaga ou	60g	Quando prescrito
Pão integral (forma, bisnaga, francês)	50 g	Quando prescrito (dieta diabetes, laxante, hipocalórica, etc)
Bebidas	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Leite com café ou	200 ml	Diário obrigatório
Leite com achocolatado ou	200 ml	Diário obrigatório (dieta geral para idade de 01 a 12 anos) Quando prescrito
Leite UHT desnatado com café ou	200ml	2 x/semana (dieta diabético, hipogordurosa ou quando prescrito)
Leite UHT desnatado com achocolatado ou	200ml	Quando prescrito
Mingau de aveia com leite desnatado ou	200ml	2 x/semana (dieta diabético, hipogordurosa ou quando prescrito)
Chá diversos (camomila, erva doce, cidreira e hortelã) ou	200 ml	Diário obrigatório. 3 x/semana (dieta diabético, hipogordurosa ou quando prescrito)
Vitamina de frutas ou	200ml	Quando prescrito
Suco de fruta natural coado ou	200 ml	Diário obrigatório (dieta leve)

Gelatinas sabores variados etc.	2 und (100gr)	Diário obrigatório (dieta líquida)
Recheio de pães e biscoitos	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Margarina ou	10 g	Diário obrigatório
Geléia normal ou diet	10 g	Quando prescrito

Almoço e Jantar Pacientes			
Leguminosas e Cereais	**Preparação**	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
		Gramas/ Und	**Semanal**
Arroz branco polido tipo 1 ou	Cozido, risoto, a grega etc	100 g	Diario obrigatório
Arroz branco polido tipo 1 ou	Cozido, risoto, a grega etc	2 col de sopa (80gr)	Diário, obrigatório (dieta hipocalórica e hipoprotéica)
Arroz integral tipo 1 ou	Cozido ou a grega etc.	100 gr	Diário (dieta diabético, hipogordurosa e quando prescrito)
Feijão preto tipo 1 ou	Cozido	50 g	2 x/mês
Feijão carioca tipo 1 ou	Cozido e sopa	50 g	Diario obrigatório
Ervilha	Sopas, cremes etc.	50 g	1 x mes
Feculentos	**Preparação**	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
		Gramas/ Und	**Semanal**
Batata comum ou	Sauté, palha, chips, frita, purês, gratinada entre outros	100 g	3 x/semana

Batata doce amarela /roxa ou	Frita, sauté, assada, purê, doce	100 g	1 x/semana
Cará ou	Purês, sopa etc.	100 g	1 x/quinzenal
Inhame ou	Purês, sopa etc.	100 g	2 x/semana
Mandioca ou	Purê, sauté e em preparações diversas, etc	100 g	3 x
Mandioquinha	Purê, sauté, sopa etc.	100 g	4 x
Carnes Bovinas	**Preparação**	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
		Gramas/ Und	**Semanal**
Coxão mole ou patinho	bife grelhado, estrogonofe e outras com molho branco.	120 g	1 x
Coxão duro ou	Bife à rolê Bife de caçarola (de panela) Ensopado (cubos médios 4 cm x 4 cm)	120 g	1 x
Acém ou	Em cubos médios de 4 cm x 4cm e para sopas em geral	120 g	2 x
Paleta bovina ou	Carne moida para kibe, almôndegas caseira, recheios de carne moída. Preparações cubos tamanhos pequeno (2cm x 2 cm), médio (4cm x 4cm) e iscas, tais como picadinho de carne, carne de panela, iscas grelhadas etc	120 g	1 x
Aves	**Preparação**	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
		Gramas/ Und	**Semanal**
Filé de sobrecoxa sem osso ou	Assada, grelhada, recheada etc.	140 g	1 x

Sobrecoxa com osso ou	Assada, grelhada etc.	250 g	1 x
Coxinha da asa ou	Assada e cozida	200gr	1 x
Sasami de frango ou	Grelhado, cozido, gratinado. Preparações cubos tamanhos pequeno (2cm x 2 cm), médio (4cm x 4cm) e iscas, tais como strogonoffe, frango cozido, iscas grelhadas etc	120gr	2 x
Peito de frango sem osso	grelhado, iscas, fricassê, cubos, assado, recheios, panquecas, etc.	120 g	2 x
Peixes	**Preparação**	**Per Capita de Alimento Pronto** **Gramas/ Und**	**Frequência** **Semanal**
Cação em postas ou	Assado, grelhado, ao molho, em iscas, cubos etc.	200 g	1 x quinzenal
Filé de merluza ou	Grelhado, assado, ao molho, iscas, cubos etc.	120 g	1 x
Filé de pescada branca	Grelhado, assado, ao molho, iscas, cubos etc.	120 g	1 x quinzenal
Ovos	**Preparação**	**Per Capita de Alimento Pronto** **Gramas/ Und**	**Frequência** **Semanal**
Ovo branco grande ou	Mexido, omelete, cozido etc.	2 un	1x semana. Diário obrigatório (dieta hipercalorica e hiperprotéica)
Ovo branco médio	Preparações diversas	**********	
Embutidos e laticínios	**Preparação**	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**

		Gramas/ Und	Semanal
Apresuntado ou	Preparações diversas	**********	********
Ricota ou	Preparações diversas	15gr	********
Mussarela	Preparações diversas	20gr	********

Salada e Guarnições Cruas e cozidas	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/ Und	Semanal
Acelga ou	30 - 60g	1 x
Agrião ou	30- 60 g	1 x mensal
Alface crespa ou	30 - 60g	1 x
Alface lisa ou	30- 60 g	1 x
Almeirão ou	30- 60 g	1 x
Repolho (roxo ou branco) ou	60 - 90 g	1 x
Rúcula ou	30 - 60 g	1 x
Brócolis ou	90 -120 g	1 x
Cenoura ou	80-100g	1 x
Chuchu ou	80-100g	1 x
Couve-flor ou	90-120 g	1 x
Couve-manteiga ou	60-90 g	1 x
Escarola ou	60 -90 g	1 x
Espinafre ou	30-60 g	1 x mensal
Rabanete ou	30 - 60g	1 x

Tomate salada ou	90-120 g	1 x
Beterraba ou	60-90 g	1 x
Tomate cereja ou	30 - 60 g	1 x
Guarnições	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Batata (sauté, purê, gratinada entre outros) ou	80 - 100 g	2 x
Berinjela,camponata, cozida, assada etc. ou	80 - 100 g	1 x mes
Brócolis ao alho e óleo, molho branco etc. ou	90 -120 g	1 x
Cenoura vichy, legumes mistos (seleta), sauté, etc. ou	80 -100 g	1 x
Couve-flor gratinada, sauté, molho branco etc. ou	90 -120 g	1 x mes
Abóbora amarela/sauté, refogada etc. ou	80 -100 g	1 x
Abobrinha brasileira/sauté, refogada, etc ou	80 -100 g	1 x
Abobrinha italiana à dorê, legumes mistos, saladas, refogada etc. ou	80 -100 g	1 x
Chuchu sauté, gratinado, com molho branco etc. ou	80 -100 g	1 x mes
Vagem sauté, legumes mistos, maionese etc. ou	80 -100 g	1 x mes
Pimentão recheado, arroz à grega, peixes etc. ou	30 -60 g	1 x mes

Guarnição	**Preparação**	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
variação		**Gramas/ Und**	**Semanal**

Fubá de milho ou	Polenta ao sugo, bolonhesa, cremosa etc.	100 g	1 x
Farinha de mandioca ou	Farofas variadas	80 -100 g	1 x
Farinha de milho ou	Cuscuz, farofa, virados etc.	80 -100 g	1 x
Milho verde ou	Creme de milho	80 -100 g	1x
Espinafre ou	Creme de espinafre	80 -100 g	1 x
Guarnição dieta hipocalórica e hipoprotéica ou	3 col de sopa de vegetais folhosos	20 -30 gr	Diário obrigatório
Macarrão diversos tipos ou	Macarrão ao suco alho e oleo, com tomate frescos etc	80 -100 g	2 x/semana (dieta hipercalórica e hiperprotéica)
Macarrão integral	Ao suco com tomates fresco etc	80 -100 g	1 x/semana (dieta diabético)

Frutas sobremesas	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
Unidade/Fatia Crua/ Cozida /Doce	**Gramas/ Und**	**Semanal**
	Fatias/Cubos	
Abacate ou	120-150g	1 mes
Abacaxi picado ou	90 -120 g	1 x
Maçã nacional ou	1 un	1 x
Goiaba ou	1 un	1 mes
Banana-nanica ou	1 un	1 x
Banana-prata ou	1 un	2 x
Caqui ou	1 un	Na estação 1 x
Laranja-pera de 1ª qualidade ou	1 un	6 x

Limão-taiti ou	Preparo	1 x
Manga picada ou	90 -120 g	1 x
Mamão formosa picado ou	120-150g	3 x
Melancia picada ou	90 -120 g	1 x
Melão picado ou	90 -120 g	1 x
Salada de fruta sem o caldo ou	90 -120 g	1 x
Tangerina-cravo ou	1 un	Na estação 1 x
Tangerina murcot ou	1 un	Na estação 1 x
Tangerina pokan etc. Ou	1 un	Na estação 1 x
Fruta porção pequena (dieta hipoprotéica e hipocalórica)	Porção de 60-80gr	Diário e obrigatório

Doces	**Preparação**	**Gramas/ Und**	**Frequência**
		Per capta	**Semanal0**
		Crus	
Gelatina diet sabores variados ou	20 g	80 – 110 g	3x /semana (dieta diabético e quando prescrito)
Pudim diet sabores variados ou	20 g	80 – 110 g	2 x/semana (dieta diabético e quando prescrito)
Pudim de pão ou		80 – 110 g	1 x/ quinzenal
Flan diet sabores variados ou		80 – 110 g	2 x (dieta diabético e quando prescrito)

Mosáico de gelatina ou		80 – 110 g	2 x
Pudim com cobertura Goiabada ou	*********	80 – 110 g	1 x/ quinzenal
Gelatinas sabores variados etc ou	20 g	80 – 110 g	Diário obrigatório (dieta leve) 3 x
Gelatinas sabores variados etc ou	20 g	2 und de 100g	Diário obrigatório (dieta líquida)
Pó para pudim – sabores variados ou	20 g	80 – 110 g	1 x/ quinzenal
Doce de abóbora caseiro ou	**********	80 – 110 g	1 x/ quinzenal
Gelatina colorida ou	********	80 – 110 g	1 x/ quinzenal
Gelatina com creme de abacaxi ou	********	80 – 110 g	1 x/ quinzenal
Fatia de Bolo confeitado	*********	80 – 110 g	1 x em datas comemorativas quando solicitado

Quadro 16: Gêneros alimentícios complementares para refeições de Pacientes

Complementos para Pacientes		
Itens diversos	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Açúcar sachê	10g	3 x/dia e sempre que necessário
Adoçante líquido 100ml	q.s.p	Sempre que necessário
Farinha de aveia	Preparo	Sempre que necessário

Aveia em flocos médios	1 colher de sopa	Quando prescrito
Leite em pó	1 colher de sopa desjejum, lanche da tarde e ceia	Diário obrigatório (dieta hipercalórica e hiperprotéica)
Sal sachê	1g	2 x/dia e sempre que necessário
Vinagre	4ml	1 x/dia e sempre que necessário
Azeite sachê	4ml	1 x/dia e sempre que necessário
Geléia	15gr	sempre que necessário
Kit descartáveis refeição	1 und	2 x/dia e sempre que necessário
Kit descartáveis café da manha e lanches intermediarios	1 und	sempre que necessário
Chocolate em pó	Preparo	Conforme cardápio
Café puro	10 g	3 x/dia obrigatório
Canela em pó	Preparações diversas	Sempre que necessário
Canela em rama	Preparações diversas	********
Cravo-da-índia	Preparo	Sempre que necessário
Fermento biológico	Preparações diversas	********
Fermento em pó	Preparações diversas	********
Coco ralado	Preparações diversas	********
Temperos diversos	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Cebola	20 g	2 x/dia
Alho nacional	05 g	2 x/dia

Pimenta verde	Preparo	Preparo
Louro seco	Preparo	Preparo
Orégano seco	Preparo	Preparo
Sal refinado	05 g	2 x/dia
Óleo de soja	10 ml	Preparo
Extrato de tomate	Preparo	********
Sal sachê	1 un	3 x/dia
Vinagre	05 ml	2 x/dia

Quadro 17: Relação das gramaturas per capita e frequência dos alimentos prontos para consumo de funcionário e acompanhantes do hospital, e funcionarios da UPA e CEM.

Desjejum Funcionários e Acompanhantes		
Pães E substitutos	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Pão francês	50 g	Diário obrigatório
Pão francês integral ou	50 g	Quando prescrito e validado SESMT
Bebidas	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequencia**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Leite UHT puro	200 ml	Diário obrigatório
Leite UHT desnatado ou	200 ml	Quando prescrito e validado SESMT
	200 ml	Diário obrigatório

Chá diversos (camomila, erva doce, cidreira e chá mate)		
Café puro	200 ml	Diário obrigatório
Recheio de pães e biscoitos	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Margarina	10 g	Diário obrigatório

Almoço e Jantar Funcionários e Acompanhantes

Leguminosas e Cereias	**Preparação**	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
		Gramas/ Und	**Semanal**
Arroz branco tipo 1 (refeitório)	Cozido	Consumo livre no refeitório	Diário obrigatório
Arroz branco tipo 1 (refeições transportadas para UPA e CEM)	Cozido	200 gr nas refeições transportadas	Diário obrigatório
Arroz integral tipo 1	Cozido ou a grega	100 gr	Quando prescrito e validado pelo SESMT
Feijão preto tipo 1 (refeitório)	Cozido e ou feijoada	Consumo livre no refeitório	1 x/mês
Feijão preto tipo 1 (refeições transportadas para UPA e CEM)	Cozido ou feijoada	120 gr nas refeições transportadas para UPA e CEM	1 x mês
Feijão carioca tipo 1 (refeitório)	Cozido	Consumo livre no refeitório	Diário obrigatório
Feijão carioca tipo 1 (refeições transportadas para UPA e CEM)	Cozido	120 gr nas refeições transportadas para UPA e CEM	Diário obrigatório

Ervilha ou	Arroz a grega, decoração de pratos	10 g	1 x/semana
Grão-de-bico	Saladas etc.	50 g	2 x/ano
Carnes Bovinas	**Preparação**	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
		Gramas/ Und	**Semanal**
Cupim peça ou	Assado	120 g	1 x/a cada 60 dias
Coxão duro peça ou Lagarto ou	Carne assada com ou sem recheio	120 g	1 x/a cada 60 dias
Costela bovina ou	Refogada/assada e ensopada	200 g	1 x/a cada 60 dias
Carne seca/charque ou	Refogada (escondidinho) / feijoada e recheios	120 g	1x/ a cada 90 dias
Coxão mole ou patinho ou	Bife grelhado ou estrogonofe e outras com molho branco.	120 g	1 x/mês
Coxão duro ou	Bife à rolê Bife de caçarola (de panela)	120 g	1 x/ mês
Acém ou	Em cubos médios (cubos de 4 cm x 4cm) para sopas, em geral	120 g	1 x/ mês
Paleta bovina	Carne moída para kibe, almôndegas caseira, recheios de carne moída. Preparações com cubos de tamanho pequeno (2cm x 2 cm), médio (4cm x 4cm) e iscas, tais como picadinho de carne, carne de panela e grelhadas, etc	120 g	2 x /mês
Aves	**Preparação**	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
		Gramas/ Und	**Semanal**
Filé de sobrecoxa sem osso ou	Assada, grelhada, recheada etc.	120 g	1 x

Sobrecoxa com osso ou	Assada, grelhada etc.	200 g	1 x
Coxinha da asa ou	Assada e cozida	200gr	1 x /quinzenal
Sasami de frango ou	Grelhado, cozido, gratinado, iscas, cubos pequenos (2 cm x 2 cm) cubos médios (4 cm x 4 cm), recheios, etc.	120gr	3 x
Peito de frango sem osso ou	Milanesa, grelhado, pizzaiolo, fricassê, parmegiana, assado, estrogonofe, etc.	120 g	1 x
Linguiça de frango ou	Assada e grelhada	120gr	1x / quinzenal
Peru	Assado	200 g	2 x/ano
Peixes	**Preparação**	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
		Gramas/ Und	**Semanal**
Cação em postas ou	Assado, grelhado, ao molho, em iscas, cubos etc.	200 g	1x / quinzenal
Filé de merluza ou	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	120 g	1x / quinzenal
Filé de pescada branca	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	120 g	1x / quinzenal
Ovos	**Preparação**	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
		Gramas/ Und	**Semanal**
Ovo branco grande ou	Omelete de chapa recheado, omelete de forno, ovos com presunto e queijo	120gr	1x / quinzenal
Ovo branco grande	Opção prato principal frito	2 Und	

			Diário obrigatório se não optar por prato protéico do dia
Suínos	**Preparação**	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
		Gramas/ Und	**Semanal**
Linguiça suina ou	Espetos em geral	120 g	1x / quinzenal
Bisteca suína ou	Grelhada/assada	150 g	1x / quinzenal
Lombo suíno ou	Assado com recheio ou sem, frito etc	120 g	1x / quinzenal
Bife de copa lombo ou	Grelhado	120gr	1x / quinzenal
Copa lombo peça ou	Assado/em cubos/em iscas	120 g	1 vez semanal
Pernil peça sem couro ou	Assado	200 g	1x / quinzenal
Bife de pernil ou	Grelhado	120gr	1x / quinzenal
Feijoada ou	*********	180gr	1 x mês
Costela suína	assada	200gr	1x / quinzenal
Embutidos, massas e laticíneos	**Preparação**	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
		Gramas/ Und	**Semanal**
Salsicha ou	Ao molho, empanada, refogada com molho etc	120 gr	1 x quinzenal
Almôndegas ou	Ao molho	120 gr	1 x quinzenal
Linguiça mista ou	Assada grelhada etc	120 gr	1x quinzenal
Linguiça calabreza ou	Grelhada, assada, recheios etc	120gr	1x quinzenal
Bacon ou	Em preparações	********	

Filé de frango	Recheado, Empenado, Assado, a parmegiana ou frito	120 gr	1x quinzenal
Apresuntado ou	Recheios e preparações diversas	10-30gr	1 x quinzenal
Mussarela ou	Recheios e preparações diversas	10-30g	1x quinzenal
Massa de lasanha ou	Lasanha a bolonhesa ou de frios ou de brócolis com queijo etc	200gr	1x quinzenal
Massa de panqueca	Panqueca de carne, de frango, de frios etc	180gr	1x quinzenal

Salada e Guarnições **Cruas e cozidas**	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Acelga ou	100-120 g	1 x
Agrião ou	30-60 g	3 x
Alface crespa ou	30-60 g	3 x
Alface lisa ou	30-60 g	3 x
Almeirão ou	120-150 g	1 x
Catalonha ou	80-100 g	1 x
Mostarda ou	80-100 g	1 x
Repolho (roxo ou branco) ou	80-100 g	1 x
Rúcula ou	30-60 g	1 x
Brócolis ou	100-120 g	1 x
Couve-flor ou	100-120 g	1 x
Couve-manteiga ou	100-100 g	1 x

Escarola ou	100-120 g	3 x
Espinafre ou	80-100 g	1 x
Rabanete ou	30-60 g	1 x
Pepino comum ou	80-100 g	1 x
Pepino japones ou	60- 80 gr	1 x
Tomate salada ou	100-120 g	3 x
Beterraba ou	60- 80 gr	1 x
Cenoura	30-60 g	1 x
Abobrinha	30-60 g	1 x
Abóbora	80-100 g	1 x
Chuchu	80-100 g	1 x
Guarnições	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Batata (sauté, palha, chips, purê e gratinada entre outros) ou	80- 100 g	3 x
Berinjela à milanesa, à dorê, à parmegiana, cozida e gratinada ou	80-100 g	1 x
Brócolis ao alho e óleo, molho branco etc. ou	100-120 g	1 x
Cenoura vichy, legumes mistos, sauté, suflé, maionese etc. ou	80-100 g	1 x
Couve-flor gratinada, à milanesa, sauté, molho branco etc. ou	100-120 g	1 x
Abóbora amarela/sauté, doces etc. ou	80-100 g	1 x

Abobrinha brasileira/sauté, suflé, com queijo, gratinada ou	80-100 g	1 x
Abobrinha italiana à dorê, legumes mistos, saladas, refogada etc.ou	80-100 g	1 x
Chuchu sauté, suflé, gratinado, com molho branco etc. ou	80-100 g	5 x/Preparo
Vagem sauté, legumes mistos, maionese etc.ou	80-100 g	1 x
Pimentão recheado, arroz à grega, peixes etc.	10-30 g	1 x quinzenal

Guarnição	**Preparação**	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
variação		**Gramas/ Und**	**Semanal**
Fubá de milho ou	Polenta ao sugo, frita, cremosa etc. ou	80-100 g	3 x
Farinha de mandioca ou	Farofas variadas, pirão de peixe etc.ou	80-100g	1 x
Farinha de milho ou	Cuscuz, farofa, virados etc. ou	80-100 g	1 x
Milho verde ou	Creme de milho ou	80-100 g	1x
Espinafre ou	Creme de espinafre, suflé ou	80-100 g	1 x
Farinha de trigo ou	Bolinhos, croquetes, bolos etc.ou	30-60 g	1 quinzena
Batata doce amarela /roxa ou	Sauté, assada, purê etc ou	80-100 g	3 x
Cará ou	Purês etc. ou	80-100 g	1 x/quinzenal
Inhame ou	Purês etc.ou	80-100 g	3 x
Mandioca ou	Purê, frita, sauté e em preparações diversas etc.ou	100-120 g	1 x
Mandioquinha ou	Purê, sauté etc. ou	80-100 g	2 x

Macarrão diversos tipos ou	Ao molho vermelho, molho branco, a pariseinse, alho e óleo e gratinado etc. ou	100-120gr	1 x

Frutas sobremesas	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
Unidade/Fatia Crua/ Cozida /Doce	**Gramas/ Und**	**Semanal**
	Fatias/Cubos	
Abacaxi (corte longitudinal) ou	100-120 g	1 x quinzenal
Maçã nacional ou	1 un	1 x quinzenal
Banana-nanica ou	1 un	1 x
Caqui (quando estação) ou	1 un	1 x na estação
Laranja-pera de 1ª qualidade ou	1 un	1 x quinzenal
Limão-taiti ou	Preparo	1 x preparo
Melancia ou	100-140 g	1 x
Melão ou	100-120 g	1 x quinzenal
Tangerina-cravo ou	1 un	1 x na estação
Tangerina murcot ou	1 un	1 x na estação
Tangerina pokan etc.	1 un	1 x na estação

Doces	**Preparação**	**Gramas/ Und**	**Frequência**
		Per capta	**Semanal**
		Gramas/ Und	
Goiabada ou	Recheio de bolo calda de pudim ou	Na preparação	1 x mes
Gelatinas sabores variados etc. ou		100 – 110 g	1x

	Gelatina colorida, mosáico de gelatina, gelatina com creme de abacaxi, creme chinês etc ou		
Pó para pudim – sabores variados ou	Pudim com caldas e coberturas ou recheios	100 – 110 g	1 x mes
Pó para flan sabores variados ou	com caldas ou coberturas	80-100 g	1 x mes
Canjica ou	*********	100 – 110 g	1 x mes
Sagu ou		100 – 110 g	1 x mes
Arroz doce ou	*********	80- 100 g	1 x mes
Doce de abóbora ou	**********	100 – 110 g	1 x mes
Doce de banana cremoso ou	******	100 – 110 g	1 x mes
Banana em calda com canela ou	*******	100 –110 g	1 x mes
Pavê sabores variados ou	********	100 – 110 g	1 x mes
Doce de leite ou	Acrescido de creme de café ou ameixa ou coco ou amendoin etc	80-100 g	1 x mes
Manjar branco preparo em pó ou	Com calda de ameixa ou calda de uva etc	100 – 110 g	1 x mes
Mousse – sabores diversos preparo em pó ou	********	100 – 110 g	1 x mes
Bolo confeitado	*********	80 – 100 g	1 x no mês

Quadro 18. Gêneros alimentícios complementares para refeições de funcionários e acompanhantes

Complementos para Funcionários e Acompanhantes		
	Per Capita de Alimento Pronto	**Frequencia**

Itens diversos	Gramas/ Und	Semanal
Açúcar	Pacote de 1 kg	Diário e sempre que necessário
Sal sachê	1g	Diário e sempre que necessário
Adoçante líquido	100ml	Diário e sempre que nescessário
Vinagre	Embalagem 750ml	Diário e sempre que necessário
Molho de pimenta	Embalagem 900ml	Diário e sempre que necessário
Farinha de mandioca	Pacote de 1 kg	Diário e sempre que necessário
Oleo composto	Embalagem 1 litro	Diário e sempre que necessário
Chocolate em pó	Preparo	Conforme cardápio
Café puro	10 g	Diário e sempre que necessário
Canela em pó	Preparações diversas	Sempre que necessário
Canela em rama	Preparações diversas	********
Cravo-da-índia	Preparo	Sempre que necessário
Fermento biológico	Preparações diversas	********
Fermento em pó	Preparações diversas	********
Coco ralado	Preparações diversas	********
Temperos diversos	**Per Capita de Alimento Pronto**	**Frequência**
	Gramas/ Und	**Semanal**
Cebola	20 g	2 x/dia
Alho nacional	05 g	2 x/dia
Pimenta verde	Preparo	Preparo

Louro seco	Preparo	Preparo
Orégano seco	Preparo	Preparo
Sal refinado	05 g	2 x/dia
Óleo de soja	10 ml	Preparo
Extrato de tomate	Preparo	********
Colorau	Preparo	Preparo
Paprica	Preparo	Preparo
Cury	Preparo	Preparo
Açafrão	Preparo	Preparo

ANEXO I-B

GUIA DE OPERACIONALIZAÇÃO DO SND - REFEIÇÕES

Parâmetros mínimos para a operacionalização dos serviços

A operacionalização dos serviços contempla todas as etapas no processo de manipulação da alimentação destinada a pacientes e acompanhantes, englobando as devidas condições de higiene, desde o recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros, até a distribuição.

Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, a Contratada deverá elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como o Procedimento Operacional Padrão (POP), com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013,

considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratante, onde a alimentação será preparada e distribuída

O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve a operacionalização dos serviços que serão executados pela Contratada e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, o controle microbiológico dos alimentos, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e a garantia de qualidade do produto final.

Neste termo, são apresentados os parâmetros mínimos para a operacionalização dos serviços, com suas características específicas para os postos de manipulação de dietas especializadas e para o lactário, assim como os parâmetros para todo processo operacional geral.

1. OPERACIONALIZAÇÃO DA COZINHA GERAL

1.1 Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Deverão ser observadas pela Contratada:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- 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 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 Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);
- As características específicas de cada produto, conforme Decreto estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS nº 5, de 2013;
- 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 de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e 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 da câmara. 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.

2. **Recebimento de Produtos de Origem Animal (Bovina, Suína, Aves, Pescados etc.)**

Deverão ser de procedência idônea, com o carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura e Pecuária ou de 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.

Quadro 19: Tabela de temperatura – Recebimento de carnes

Alimentos	Temperatura

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

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

1.3 Recebimento de Hortifrutigranjeiros

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.

Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas tipo gavetas, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

Quadro 20: Tabela de temperatura – Recebimento de hortifrutigranjeiros

Tipos de Hortifrutigranjeiros	**Temperatura**
Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	-18 ºC, com tolerância até -15 ºC
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	Até 10 ºC ou de acordo com o fabricante

Hortifrutigranjeiros pré-processados in natura	Temperatura ambiente

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

1.4 Recebimento de Leite e Derivados

Deverão ser de procedência idônea, com o carimbo de fiscalização do SIF do Ministério da Agricultura e Pecuária ou do órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Deverão ser conferidos rigorosamente o prazo de validade do leite e dos derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo, assim como as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

Quadro 21: Tabela de temperatura – Laticínios e derivados

Tipo de Produto	Temperatura
Laticínios	Até 10 ºC ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

1.5 Recebimento de Estocáveis

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

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.

Quadro 22: Tabela de temperatura – Estocáveis

Produtos Estocáveis	Temperatura Ambiente
Nome do produto	Temperatura em que se encontra

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2024.

6. **Recebimento de Sucos e demais Produtos Industrializados**

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

Quadro 23: Tabela de temperatura – Sucos e produtos industrializados

Tipo de Suco	Temperatura
Concentrados (xaropes) congelados	-18 ºC, com tolerância até -15 ºC
Concentrados (xaropes) resfriados	Até 10 ºC ou de acordo com o fabricante
Concentrados (xaropes) estabilizados	Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante
Polpa de frutas (congeladas)	- 18 ºC, com tolerância até -15 ºC
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

7. **Recebimento de Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza**

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

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

Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado na entidade competente que seja exigido pela legislação e atender ao ordenamento jurídico vigente.

2. Armazenamento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

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 os alimentos ou os recipientes com alimentos sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios deverão ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso, garantindo a boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, de modo que os produtos com a data de fabricação mais antiga fiquem posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro em 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 a 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, conforme determinações da Portaria CVS nº 5, de 2013;

- 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 semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
    - Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

Obs.: Os alimentos deverão ser armazenados 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 2 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- Não manter as caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois essas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- Podem ser armazenados diferentes tipos de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Atentar para o fato de 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 ºC por 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 ºC) ou sob congelamento (-18 ºC), desde que devidamente etiquetados;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- Descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente e em locais adequados. Os produtos de limpeza devem ser armazenados em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

3. Pré-preparo e Preparo dos Alimentos

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 no 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 ºC ou superior a 65 ºC;
- 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 ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;
- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que tanto os molhos quanto os alimentos atinjam 74 ºC no seu interior;
- Atentar para que as gorduras e os óleos utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180 ºC. Fica proibido o reaproveitamento destes;
- 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. Esta deve retornar à refrigeração (até 4 ºC), 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 ºC e carne pronta = acima de 65 ºC;
- Evitar as 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 ºC na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição da Contratante, sempre que solicitado.

3.1 Ações para Preservar o Valor Nutritivo dos Alimentos

Para preservar o valor nutritivo dos alimentos, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

1. Ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar as hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
2. Não as cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável, e pouco antes de serem utilizadas;
3. Cozinhar as hortaliças apenas por tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água, até abrir fervura; ou simplesmente refogá-las;
4. Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte (como repolho, couve-flor e brócolis), bem como suas folhas e talos.

4. Procedimentos para Evitar a Contaminação Cruzada

a. Regras Básicas

- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, os equipamentos e os utensílios;
- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios de tempo e de temperatura (74 ºC por 5 minutos);
- Utilizar água potável;
- Os profissionais não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- Para a degustação do alimento, deve-se utilizar talheres e pratinho, que não devem voltar a ter contato com os alimentos;
- Os alimentos que sobrarem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e ser cobertos com tampas ou filme plástico, e identificados por meio de etiquetas de validade. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 6 ºC;
- Para o corte, a montagem e a decoração, o manipulador deverá utilizar luvas descartáveis;
- Os alimentos em espera para distribuição deverão ser armazenados em câmaras ou geladeiras a no máximo 10 ºC.

5. Higienização dos Alimentos

a. **<u>Hortifrutigranjeiros</u>**

- Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, sendo colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, por no mínimo 15 minutos;
- Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

b. Cereais e leguminosas

- Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 3 (três) vezes antes de levar para a cocção.

6. Porcionamento

- O processo de porcionamento das dietas deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- 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.

a) Acondicionamento

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

- O arroz, o feijão, a guarnição e o prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de polipropileno de três divisórias ou em bandeja térmica refil, com tampa e específicas para uso em carrinhos térmicos;
- A sopa dos lactentes e a dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno igual, com tampa transparente e capacidade aproximada de 500 ml específicas para uso em carrinhos térmicos;
- Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 200 ml.

- Quanto à sobremesa:

AContratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição, guardanapos embalados individualmente e bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante. A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite ou composto, vinagre, adoçante respeitada a prescrição dietética.

As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno com tampa transparente, adequadas às necessidades, quantidades e à ergonomia, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

7. Distribuição das Refeições

- Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e de temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
- Para a distribuição dos alimentos quentes, deve-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65 ºC ou mais por no máximo 12 horas, ou manter as preparações a 60 ºC por no máximo 6 horas. As mantidas à temperatura abaixo de 60 ºC devem ser consumidas em até 3 horas.
- Para a distribuição de alimentos refrigerados, devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 ºC por no máximo 4 horas, ou, quando a temperatura estiver entre 10 e 21 ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.
- A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios elaborados pela Contratada, denominado de Procedimento Operacional Padrão (POP).
- Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e lactário destinada a pacientes (adultos e crianças) e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas contendo:

- Nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida, conforme padronização do Contratante.
- Caso seja necessário, a Contratada se responsabiliza por realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender às exigências de órgãos competentes e/ou solicitação da Contratante.
- O transporte de alimentos e outros deve ser efetuado em carros térmicos fechados e apropriados, atendendo às exigências da Portaria CVS nº 5, de 2013.

8. Higienização

a. Higiene pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- Fazer a barba diariamente;
- Não aplicar maquiagem em excesso;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Utilizar a rede de cabelo e a touca descartável, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- Manter a higiene adequada das mãos:

  - Os profissionais deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia, de acordo com a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, publicada pela Anvisa, para o cumprimento das regras da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e a Portaria nº 2.616, de 12 de maio de 1998, do Ministério da Saúde.

- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos, trocar de função ou atividade, e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas ser descartadas ao final do procedimento;
- Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

b. Higienização das instalações

A adoção de procedimentos de higienização adequados e eficazes é fundamental na inocuidade, garantindo a ausência de perigos físicos, químicos e biológicos em níveis que poderão ocasionar danos à saúde do indivíduo, considerando, portanto, a base para a qualidade e segurança alimentar.

A Contratada deverá garantir que os procedimentos de higienização não interfiram nas propriedades nutricionais e sensoriais dos alimentos e preservem sua pureza e suas características microbiológicas.

Para tanto, a Contratada deve:

- Apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, dos equipamentos, das copas e do refeitórios;
  - Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à 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;
  - O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
  - Realizar o polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
  - Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colméias do sistema de exaustão da cozinha;
  - A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;
  - A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND, quando necessário, e as abastecer com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

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.

Quadro 24: Tabela de higienização das instalações

Local	Frequência de Limpeza	Produtos
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Azulejos até 180 cm	Diário e mensal	Detergente desinfetante à base de quaternário de amônia (diário)
Azulejos acima de 180 cm	Limpeza terminal por conta da Contratante	Detergente desinfetante à base de cloro
Janelas, portas e telas	Limpeza terminal por conta da Contratante	Detergente neutron com alto teor de ativos desengordurantes
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade por conta da Contratante	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio. Obs.: enxágue com pouca água
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e álcool a 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
	Diariamente	

Mesas e cadeiras (refeitório)		Produto à base de peróxido de hidrogênio
Caixa de gordura	Sementral por conta da Contratante	Esgotamento, desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico) e neutralizador de odores
Sanitários	Diariamente por conta da Contratante	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Lixeiras	Diariamente	Detergente neutro, desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de ammonia (diário) e neutralizador de odores. Colocar sacos plásticos

c. Higienização dos equipamentos e utensílios

- Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso, e semanalmente, com detergente neutro com alto teor ativo de desengordurante, quando for o caso;
- Louças, talheres e bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70%;
- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;
- As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas deverão ser substituídas sempre que estiverem amassadas, a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;
- 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, quando for o caso, detergente com alto teor de desengordurante. Após enxágue, pulverizar com álcool a 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio;
- Após o processo de higienização, os utensílios e os equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;
- Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;
- Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário;
- Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema cross hatch. Este deverá ser desprezado após sua utilização.

O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na unidade de alimentação e nutrição.

Quadro 25: Tabela de higienização dos equipamentos e utensílios

Equipamentos e Utensílios	Frequência	Produtos
Louças, talheres, bandejas e baixelas de inox (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70%
Placas, formas, assadeiras etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70%
Máquina de lavar louças	Diária e semanal	Detergente neutro e dacalcificante quando necessario
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diária e após o uso	Desincrustante
Chapa	Após o uso	Detergente desincrustante
Fogão	Diária e após o uso	Detergente neutro ou detergente desengordurante, e desincrustante, quando necessário.
Forno	Diária e após o uso	Detergente neutro ou detergente desengordurante, e desincrustante, quando necessário
Carrinhos de transporte em geral	Diária e após o uso	Detergente neutro e álcool 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente desinfetante clorado
Máquinas (liquidificadores, batedeiras, descacscador outros)	Após o uso	Detergente com alto teor de desengordurante

Balanças	Antes e após o uso	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Geladeiras frigoríficas	Diária e semanal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Freezer	Diária, semanal e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes da utilização, se necessário	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente desinfetante clorado
Exaustão (colmeias e coifas) telas	Semanal	Detergente desincrustante

b. Embalagens

As embalagens deverão ser lavadas em água corrente antes de serem armazenadas sob refrigeração (sacos de leite e garrafas) e deverão ser identificadas quanto a nome e composição do produto, data de fabricação, lote e data de validade.

9. Controle Integrado de Pragas

Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sendo de responsabilidade da Contratante.

A Contratada deverá manter registro da ocorrência para melhor planejamento de medidas de controle de pragas. No caso de ineficácia, que comprometa a produção de refeições, reportar imediatamente a Contratante.

10. Controle Microbiológico dos Alimentos

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

Diariamente, a Contratada deverá realizar a coleta de 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 coleta e transporte das amostras.

Encaminhar, quadrimestralmente ou conforme solicitação da Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para a análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou de técnicos da Contratante,

responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e se comprometendo a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da Contratante.

O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, ele deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo, posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética da Contratante para avaliação.

11. Análise de Potabilidade da Água

A Contratante deverá realizar mensalmente a coleta de água para análise. As amostras deverão ser armazenadas em temperatura adequada, conforme orientação do laboratório, e obedecendo aos critérios técnicos para coleta e transporte das amostras.

A coleta de água para análise deverá ser realizada a partir de pontos destinados à higienização dos alimentos, preparo de refrescos e outros.

Essas amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou de técnicos da Contratante. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras da água deverão ser encaminhadas imediatamente para análise de potabilidade de água, de acordo com a solicitação da Contratante.

Os resultados devem ser encaminhados ao fiscal tecnico do contrato ou nutricionista da Contratante, para arquivo e para avaliação.

12. Análise de Swab

A Contratada deverá realizar a análise de Swab quadrimestral. Essa análise é um controle microbiológico realizado a partir da amostra coletada das mãos do profissional envolvido diretamente na atividade de manipulação dos alimentos e dos utensílios utilizados no processo produtivo.

Essa análise visa monitorar o ambiente de produção no controle e na eliminação das possíveis fontes de contaminação.

As amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou de técnicos da Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e se comprometendo a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, ele deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética da Contratante para avaliação.

Para essas análises foram definidas as seguintes coletas:

a. Análise de Swab das mãos
   - Contagem de coliformes fecais e totais e Staphylococcus aureus;
   - Para 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pela Contratante;
   - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, a cozinha geral.
b. Análise de Swab de utensílios e equipamentos
   - Contagem de microrganismos Aeróbios mesófilos e coliformes fecais e totais;
   - Para 1 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo Contratante;
   - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, a cozinha geral.

ANEXO I-C

2. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO ENTERAL (NE)

As dietas enterais deverão seguir as diretrizes, as prescrições médicas e as condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral (TNE), baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes e obedecendo aos critérios técnicos para TNE, de acordo com a Resolução nº 503, de 27 de maio de 2021, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Para a operacionalização adequada das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral, o Contratado deverá:

- Implantar 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);
- Paramentar adequadamente os profissionais envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos fechadas, touca), constituindo barreira à liberação de partículas e garantindo a proteção do produto;
- Coletar a prescrição médica e elaborar a prescrição dietética determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da nutrição enteral mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;

  Efetuar antes do início da manipulação, a avaliação e a prescrição dietética da nutrição enteral quanto à adequação, concentração e compatibilidade físico-química de seus componentes e dosagem de administração;

- Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
- Garantir a qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da nutrição enteral;
- Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2 ºC a 8 ºC), 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;
- Efetuar a identificação da NE seguindo as recomendações prevista em lei.

- Realizar limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a Portaria CVS nº 5, de 2013;
- Observar que qualquer alteração na prescrição dietética deve ser discutida com o Nutricionista responsável por esta, que se reportará ao médico sempre que envolver a prescrição médica.

1. **Aquisição dos Produtos**

A aquisição e o recebimento de dieta enteral, módulos, suplementos, frasco e equipo são de responsabilidade do Contratante. Dessa forma, estes serão distribuídos/entregues em conformidade com o planejamento e a programação de recebimento em função do consumo estimado.

O fornecimento de produtos de limpeza, descartáveis e rótulos, assim como qualquer outro material necessário para a higienização de produtos e utensílios, para a identificação e a distribuição da NE, é de responsabilidade do Contratado.

2. **Recebimento dos Produtos**

Em função do consumo estimado, o Contratado deverá elaborar o planejamento e a programação, e requisitará ao Contratante os produtos lácteos, os produtos enterais, os módulos, os suplementos, os frascos e os equipos necessários e suficientes para a operacionalização deles.

Os produtos serão distribuídos/entregues ao Contratado em conformidade com as quantidades requisitadas, procedendo-se ao devido armazenamento e conservação.

3. **Armazenamento**

O Contratado, após o recebimento dos produtos, deverá:

- Manusear as embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar os alimentos ou recipientes com alimentos em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos deverão ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- Garantir 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, de modo que os produtos com data de fabricação mais antiga fiquem posicionados de forma 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;
- Refrigerar os produtos conforme recomendação do fabricante;
- Colocar os produtos destinados à 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;
- Ressaltar 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.

2.4 Pré-preparo e Preparo

O Contratado deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

- Coletar a prescrição médica efetuada pelo Nutricionista do Contratado;
- Elaborar prescrição dietética pelo Nutricionista do Contratado, determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da NE mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica, sob supervisão do Nutricionista do Contratante;
- A indicação da TNE deve ser precedida da avaliação nutricional do paciente, que deve ser repetida a cada 10 (dez) dias, no máximo;
- Após a manipulação, a NE 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, devendo, ainda, ser verificada a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
- 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;
- Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparado;
- Realizar o registro das diversas fases de utilização do produto.

5. **Porcionamento**

A NE deve ser rotulada com a identificação clara do nome do paciente, a composição e as demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e a garantia do seu rastreamento.

A NE industrializada deve ser administrada imediatamente após a sua manipulação.

Deverá ser observada e suprida a necessidade de ministrar água como ação complementar à administração da NE.

Todos os acessórios necessários serão disponibilizados pelo Contratado para a adequada utilização na preparação para a efetiva distribuição.

2.6 Acondicionamento

A NE deve ser acondicionada em recipiente atóxico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo. O recipiente deve manter a qualidade físico- química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, o transporte e a administração.

2.7 Transporte e Distribuição

O transporte e a distribuição da NE devem obedecer a critérios estabelecidos nas normas de BPPNE.

8. **Higienização**

Insumos, recipientes e correlatos para preparação da NE devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente quanto à presença de partículas estranhas.

A manipulação da NE deve ser realizada com técnica asséptica, seguindo procedimentos escritos e validados.

A limpeza e a sanitização de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas devem seguir as normas de lavagem, descontaminação e desinfecção previstas em legislação específica em vigor — a Portaria CVS nº 5, de 2013.

Todas as superfícies de trabalho devem ser sanitizadas com os produtos recomendados na legislação, antes e depois de cada sessão de manipulação.

9. **Equipamentos e Utensílios**

Fica sob a responsabilidade do Contratada a aquisição dos, equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento do Posto de Serviço de NE.

- Os equipamentos devem ser instalados, adaptados e mantidos de forma adequada às operações a serem realizadas e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras, de qualquer efeito adverso sob a qualidade da NE, de modo geral;
- Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável, resistente, facilmente lavável, que não libere partículas que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados.

Observações:

- Os profissionais envolvidos na preparação da TNE devem estar adequadamente paramentados (avental fechado, sapatos fechados, touca), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;
- Todos os profissionais envolvidos com a TNE devem ser orientados e treinados quanto à prática de higiene pessoal, incluindo as técnicas de higienização e assepsia das mãos e antebraços;
- O Hospital conta com dietas de sietma aberto para os casos de aguaa para hidratação de pacintes em usos de sondaenteral, modulos nutricionais exclusiva de NE em sistema fechado, a Unidade Hospitalar fica dispensada da existência da sala de limpeza e sanitização de insumos, vestiários, sala de preparo de alimentos in natura e sala de manipulação, e o envase de NE, desde que sejam rigorosamente respeitadas as orientações de uso do fabricante;
- A área de armazenamento, a sala de recebimento de prescrições e dispensação de NE, a sala de limpeza e sanitização de insumos, o vestiário, os sanitários de profissionais masculino e feminino e o depósito de material de limpeza podem ser compartilhados com outras unidades de uma Unidade Hospitalar.

2.10 Controle Bacteriológico da Nutrição Enteral

De cada sessão de manipulação de NE preparada, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2 ºC a 8 ºC), para a avaliação microbiológica laboratorial.

As amostras para a avaliação microbiológica laboratorial devem ser estatisticamente representativas + 1 de uma sessão de manipulação, coletadas aleatoriamente durante o processo, caso este não esteja validado, sendo “n” o número de NE preparadas.

- Recomenda-se reservar a amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo, neste caso, ser conservada sob refrigeração (2 ºC a 8 ºC) 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 a análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão às expensas do Contratado.

11. **Análise de Swab**

Para estas análises foram definidas as seguintes coletas:

a. Análise de Swab das mãos
   - Contagem de coliformes fecais e totais e Staphylococcus aureus;
   - Para 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante;
   - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, o posto de manipulação de dietas especiais.
b. Análise de Swab de utensílios
   - Contagem de microrganismos Aeróbios mesófilas e coliformes fecais e totais;
   - Para 1 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo Contratante;
   - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, o posto de manipulação de dietas especiais.

Considerando que o lactário e o posto de nutrição enteral compartilham do mesmo espaço físico, será necessária apenas a realização de uma análise de Swab. Sendo assim, se essa análise já tiver sido realizada no lactário, não haverá necessidade de repeti-la no posto de nutrição enteral.

3. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DO LACTÁRIO

3.1 Aquisição e Recebimento

A aquisição e o recebimento dos produtos (fórmulas lácteas, módulos, suplementos, mucilagens) para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade do Contratante e serão distribuídos/entregues ao Contratado em conformidade com o planejamento e com a programação de recebimento em função do consumo estimado.

A aquisição dos insumos utilizados para o Hospital e necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta, sopa, mingau, mamadeiras, bicos, capuz e copos é de responsabilidade do Contratado; assim como os produtos de limpeza, descartáveis, entre outros.

Deve-se observar:

- A matéria-prima deve ser de origem conhecida, com o regular registro na entidade competente que seja exigido pela legislação, e com o procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinentes;
- 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 as condições de armazenamento; a quantidade (peso) e as datas de validade e de fabricação de todos os alimentos e o respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- O Contratado deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e dos produtos em horários que não coincidam com os 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.

3.2 Armazenamento

O armazenamento de fórmulas lácteas, módulos, suplementos e mucilagens é de responsabilidade do Contratante até a entrega ao Contratado para que ele realize a preparação/manipulação, cabendo ao Contratado a responsabilidade pelo armazenamento a partir de seu recebimento. Devem ser observadas as seguintes diretrizes:

- Não manter caixas de madeira na área do estoque;
- Manusear as caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar os alimentos ou recipientes com alimentos sobre os 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 de maneira a serem consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede a 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 à 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 ºC ou à temperatura ambiente de no máximo 26 ºC, caso não exista especificação diversa do fabricante.

4. **Pré-Preparo e Preparo**

O Contratado deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

- Coleta da prescrição médica ou pelo Nutricionista do Contratado;
- O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estar compilados no Manual de Lactário;
- 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 fervida e filtrada água potável em temperatura de 70 graus, 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 o 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;
- Ressaltar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo de validade do fabricante, devendo a mesma ser devidamente identificada;
- 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. No caso de isso não ser 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;

Nas preparações abaixo deverão ser obedecidas as recomendações que se seguem:

- Suco – utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;
- Papa de fruta – utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;
- Sopa – deverá ser constituída de proteína de origem animal, cereais, feculentos, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;
- Chá – utilizar chá de ervas (camomila, erva-doce, erva cidreira etc.) de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;
- Para preparações tais como sopas, alguns ingredientes vão para o lactário para que sejam pré- preparados com as seguintes recomendações:

  - Os 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.

- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.

Neste estudo está inserido o esquema de alimentação para lactentes com fórmula infantil, apresentados no quadro a seguir.

- Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos.

Quadro 26: Tabela de esquema de alimentação para lactentes com fórmula infantil

Idade (Meses)	Alimentação	Frequência (Dia) Quantidade /Refeição	Observação
1º ao 3º mês	Fórmula infantil	6 a 8	Volume de acordo com a prescrição médica
4º ao 6º mês	Fórmula infantil	4 a 6	
	Sopa	1 a 2	
	Suco	1	
	Papa	1	
6º ao 8º mês	Fórmula infantil	4	
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	1	
8º ao 12º mês	Fórmula infantil	4	
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	1	

5. **Porcionamento**

O porcionamento é de responsabilidade do Contratado e deve estar de acordo com a prescrição dietética.

- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios previamente esterilizados, acondicionadas em galheteiros ou recipientes equivalentes e adequados. Após, estas são submetidas ao tratamento térmico em autoclave à temperatura de 110 º C durante 10 minutos;
- As fórmulas infantis e o leite humano, para pacites Recem Nascidos, deverão ser porcionados e servidos em copinhos transparentes e graduados com tampa, com capacidade de 50 ml, 80 ml e 150 ml, resistentes à autoclavagem e aprovados pelo Contratante;
- As fórmulas infantis deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras completas (com frasco, bico, arruela e capuz protetor) com capacidade de 50 ml, 150 ml e 240 ml, resistentes à autoclavagem e previamente aprovadas pelo Contratante;
- A sopa deve ser porcionada e servida em embalagem descartável de polipropileno com tampa e resistente a altas temperaturas;
- Sucos, chás etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa e capacidade para 300 ml, porém, o volume ofertado ao paciente deverá ser de 200 ml;
- A papa deverá ser servida em embalagem plástica descartável de polipropileno com tampa de capacidade de aproximadamente 200 ml.

6. **Acondicionamento e Identificação**

Assim como os outros serviços do posto de lactário, o acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade do Contratado, que deve:

- Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10 ºC ou acima de 65 º C;
- Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e serem desprezados após utilização;
- As fórmulas infantis não serão autoclavadas, desse modo o preparo e consumo deve acontecer em 12 horas;
- Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;
- Todas as embalagens descartáveis para a refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, número do quarto, o leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante;
- Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou o seu alargamento. Quando o bico de uma mamadeira não puder ser utilizado, esta deverá ser substituída por outra.

7. **Distribuição**

Fórmulas lácteas, sopas, sucos etc. produzidos no lactário devem ser distribuídos pelas lactaristas em recipientes apropriados ou galheteiros lavados e desinfetados, sob responsabilidade do Contratado.

- As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas devem ser resfriadas até 37 ºC;
- As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4 ºC também devem ser aquecidas no momento da distribuição à 37 ºC e serem distribuídas imediatamente;
- Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;
- Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), estes deverão ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios de tempo e temperatura (74 ºC por 5 minutos); podendo ser mantidos no mínimo a 60 ºC e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas etc.), manter a temperatura a 10 ºC ou menos;
- É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa em que os alimentos estão expostos para consumo imediato, mas sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana, estando também protegidos 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;
- É importante ressaltar que a distribuição da água natural aos pacientes deverá ocorrer diariamente e de acordo com a rotina estabelecida na unidade, em dois momentos ao longo do dia (diurno e vespertino), acompanhado de copos descartáveis. O fornecimento da água e do descartável é de responsabilidade do Contratante.

8. **Higienização**

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

- A higiene pessoal
  - 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, higiene corporal, incluindo banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e, no caso de profissionais 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 descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;
  - Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e usado somente nas dependências internas do local de serviço; sapatos fechados, limpos e bem conservados;
  - Com relação à 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). 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. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas, bem enxaguadas e, ao final, secadas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete antisséptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável; se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente, autoclavada por 15 minutos a 110 ºC, fervida por 15 minutos ou, ainda, imergida em solução clorada a 200 ppm, também por 15 minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;
  - A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, sendo utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo.

9. **Instalações, Equipamentos e Utensílios**

A manutenção da limpeza deve ser constante, notando-se, nesse aspecto, o que se segue:

- Instalações (pisos e paredes) – retirar o excesso de sujidade, lavar com água de preferência aquecida a 44 ºC e detergentes. Em seguida, enxaguar até a remoção total do detergente ou proceder à lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Nesse método, para a remoção do detergente, utilizar o rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 ppm ou quaternário de amônia, e para as paredes, álcool a 70%;
- Equipamentos e utensílios – retirar os resíduos, lavar em água corrente morna a 44°C com detergente e enxaguar até sua remoção total. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder à higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Os utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser autoclavados a 110°C por 10 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 ppm);

- Bancadas – lavadas com água e detergente ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade;
- Embalagens – proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;
- Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa e/ou xícaras – o processo de higienização desses itens se inicia pelo enxágue com água corrente, logo após o uso, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o transporte para a área de higienização do lactário, para se dar sequência às demais etapas, que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados:
    - Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;
    - Em seguida, devem ser imergidas separadamente em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42 °C, por cerca de 30 minutos;
    - Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;
    - Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
    - Para que haja escorrimento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
    - Após, deve ser utilizado tratamento térmico em autoclave a 110 °C por 10 minutos ou 121 °C por 15 minutos, e a variação de tempo e temperatura deverá estar de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante. Na ausência desse equipamento, utilizar processo de desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 ppm, por aproximadamente 15 minutos. Nesse caso, as peças devem ser enxaguadas;

10. **Controle Bacteriológico**

Proceder à separação de uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve estar corretamente identificada com o nome do local, a data, o horário, o produto, se é autoclavado ou não etc. A quantidade mínima é 100 ml.

As amostras coletadas deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4 ºC por 72 horas (após o consumo). É aconselhado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. O alimento deve estar acondicionado no mesmo recipiente destinado à distribuição (exemplo: mamadeiras ou frascos bem vedados).

Sempre que o Contratante solicitar, devem ser realizadas análises microbiológicas das amostras de NE, que ficarão às expensas do Contratado. Os laudos devem ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante.

11. **Análise de Swab**

Para essas análises foram definidas as seguintes coletas:

a. Análise de Swab das mãos
    - Contagem de coliformes fecais e totais e Staphylococcus aureus;
    - Para 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante;
    - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Nesse caso, o posto lactário.
b. Análise de Swab de utensílios
    - Contagem de microrganismos Aeróbios mesófilas e coliformes fecais e totais;
    - Para 1 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo Contratante;

Será realizada uma análise por setor de manipulação. Nesse caso, o posto lactário. Considerando que o lactário e o posto de nutrição enteral compartilham do mesmo espaço físico, será necessária apenas a realização de uma análise de Swab. Sendo assim, se essa análise já tiver sido realizada no lactário, não haverá necessidade de re repeti-la no posto de nutrição enteral

ANEXO I-D

MOBILIARIO, EQUIPAMANETOS, UTENSÍLIOS E BENS PATRIMONIAIS

O Contratante colocará à disposição da Contratada equipamento e utensílios pertencentes as instalações do serviço de nutrição com o devido restritro e placa patrimonial da Prefeitura Municipal de Jaguariuna de cada iten:

Quadro 26. Mobiliario, equipamentos, e bens patrimoniais que permanecerão no setor de nutrição e dietética do hospital para uso da contratada:

	Localidade de uso	**Descrição do Patrimonio**

Numero de patrimônio	ou instalado	
17770	SND	carrinho de inox com rodizio 3 prateleiras
33755	SND	bebedouro de inox IBBL 100
33756	SND	prat. Inox 180x120 3 prat
33757	SND	carrinho de inox com rodizio 3 prateleiras
33758	SND	carrinho de dieta inox 2 portas
33760	SND	mesa de inox
33759	SND	cafeteira industrial
33761	SND	fogão industrial 4 bocas
33762	SND	pia de inox bancada
33763	SND	armário de inox 2 portas
33765	sala da nutri	monitor LCD AOC 14”
33764	sala da nutri	impressora multifuncional EPSON L3250
33766	sala da nutri	balança digital PRIX
52959-17269	sala da nutri	monitor lcd 14” MOC
33768	sala da nutri	CPU QKASA
33767	sala da nutri	CPU HP
33769	sala da nutri	armário mdf 6 portas
	sala da nutri	Cadeira
33770	sala da nutri	mesa mdf

33771	SND	mesa bege com bancos
33772	SND	Freezer 2 portas
33773	SND	prateleira de inox 4 andares
33774	SND	prateleira de inox 4 andares
33775	SND	prateleira de inox 4 andares
33776	SND	prateleira de inox 4 andares
33777	SND	freezer de inox 4 portas
33778	SND	freezer de inox 4 portas
17771	SND	freezer de inox 4 portas BRASINOX
33779	SND	Freezer 2 portas
33780	SND	Freezer 2 portas
33781	SND	Freezer 2 portas
33782	SND	bancada de inox 2.20
33783	SND	processador de alimen. SKYMSEN
33784	SND	bancada de inox + pia
33785	SND	balança digital balmak
33786	SND	enceradeira BRALIMPIA
33787	SND	coifa
33788	SND	pastroux INOX
33789	SND	pia inox

33790	refeitório	Micro-ondas eletrolux
33791	refeitório	mesa com 6 lugares
33792	refeitório	mesa com 6 lugares
33793	refeitório	mesa com 6 lugares
33794	refeitório	mesa com 6 lugares
33796	refeitório	mesa com 6 lugares
33797	refeitório	armário inox 3 portas tampa de mármore
33798	refeitório	ar cond. PHILCO
33799	refeitório	purificador de água IBBL
33800	refeitório	bancada de inox 2.20
33801	refeitório	lava louça + 2 bancadas de inox
33802	refeitório	bancada de inox
33803	refeitório	pia inox
33804	COZINHA	coifa de inox
33805	COZINHA	forno industrial
33806	COZINHA	fritadeira
33807	COZINHA	fogão industrial 4 bocas
33808	COZINHA	fogão industrial 4 bocas
33809	COZINHA	Pia + bancada de inox
33810	COZINHA	bancada de inox

33811	COZINHA	Liquidificador ind. + copo SKYMSEN
33812	COZINHA	pia com cubas + bancadas
33814	COZINHA	bancada anã de inox+ descascador
33815	COZINHA	Pia + bancada de inox
33816	COZINHA	bancada de inox
33817	COZINHA	bancada de inox
33818	COZINHA	Pia + bancada de inox
33819	Almoxarifado SND	prat de aço 6 partes
33820	Almoxarifado SND	prat de aço 6 partes
33821	Almoxarifado SND	prat de aço 6 partes
33822	Almoxarifado SND	prat de aço 6 partes
33823	Almoxarifado SND	prat de aço 6 partes
33824	Almoxarifado SND	prat de aço 6 partes
33825	Almoxarifado SND	prat de aço 6 partes
33826	Almoxarifado SND	armário de aço 3 prat.
33830	Almoxarifado SND	prat de aço 6 partes

Quadro 27. Mobiliario, equipamentos, e bens patrimoniais que permanecerão na copa do Centro Médico de Especialidades para uso da contratada:

Numero de patrimônio	**Localidade de uso ou instalado**	**Descrição do Patrimonio**
032909	Copa	Geladeira

032910	Copa	Bebedouro
032912	Copa	10 Cadeiras pretas
032908	Copa	Micro-ondas

Quadro 28. Mobiliario, equipamentos, e bens patrimoniais que permanecerão na copa da Undade de Pronto Atendimento para uso da contratada

Numero de patrimônio	**Localidade de uso ou instalado**	**Descrição do Patrimonio**
033135	Cozinha	Armário
016488	Cozinha	Geladeira
	Cozinha	prat de aço 4 partes
	Cozinha	prat de aço 4 partes
	Cozinha	prat de aço 4 partes
016635	Refeitório	2 Mesas
	Refeitório	4 Bancos
033132	Refeitório	Geladeira
016857	Refeitório	Mesa suporte para marmitas
016631	Copa	Geladeira
033130	Copa	Micro-ondas

ANEXO I-E

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

1. **INTRODUÇÃO**

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão do contrato de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar. As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pelo(s) fiscal (is) do contrato, gerando relatórios mensais da prestação dos serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

2. **OBJETIVO**

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pelo Contratado na execução do contrato de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

3. **REGRAS GERAIS**

A avaliação do Contratado na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

a. Desempenho profissional;
b. Desempenho das atividades;
c. Gerenciamento

4. **CRITÉRIOS**

No formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, devem ser atribuídos os valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Muito Bom”, “Bom”, “Regular” e “Péssimo”, respectivamente.

CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS:

- Muito Bom: 3 (três) pontos;

- Bom: 2 (dois) pontos;
- Regular: 1 (um) ponto;
- Péssimo: 0 (zero) ponto.

1. **Condições Complementares**
    1. Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.
    2. Quando atribuídas notas **1 (um) e 0 (zero)**, a Unidade responsável deverá realizar reunião com o Contratado em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando a que o Contratado corrija faltas, falhas e irregularidades quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.
    3. Sempre que o Contratado solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, essa solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

5. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

1. **Desempenho Profissional**

Item	Percentual de Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação /atendimento ao público /postura	30%
Uniformes e identificação	30%
Total	**100%**

2. **Desempenho das Atividades**

Item	Percentual de Ponderação
Refeições servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	**100%**

3. **Gerenciamento**

Item	Percentual de Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	**100%**

4. **Manutenção**

Item	Percentual de Ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	**100%**

6. **RESPONSABILIDADES**
   1. **Fiscal(is) do Contrato**

- Fiscal administrativo do contrato: responsável pela verificação da efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS, bem como quanto a outros aspectos administrativos do cumprimento do contrato, e pela informação de todas as circunstâncias relevantes ao fiscal técnico para que este preencha o Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços e consolide a avaliação de desempenho do Contratado;

- Fiscal técnico do contrato: responsável pela avaliação da execução do objeto e do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados, pela consolidação da avaliação de desempenho do Contratado com a inclusão da avaliação dos aspectos administrativos feita pelo fiscal administrativo, pela elaboração do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, com a apresentação das justificativas para os itens avaliados com notas **0** (**zero)**, **1** (**um**) ou **2** (**dois**), pelo encaminhamento de uma via do Formulário e das justificativas ao Contratado, e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato.

2. **Gestor do Contrato**

- Responsável pela verificação das avaliações recebidas;

- Responsável pela aplicação na medição correspondente do respectivo percentual de liberação da fatura, que ensejará descontos a depender do desempenho, garantindo a defesa prévia ao Contratado;

- Responsável pelo encaminhamento para conhecimento à autoridade competente;

- Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, com a garantia da defesa prévia ao Contratado; e

- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

7. **DESCRIÇÃO DO PROCESSO**

Cabe à Unidade responsável, por meio do(s) fiscal(is) do contrato e com base no Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do Contratado.

1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico, com o auxílio do fiscal administrativo nos termos do item 6, deve encaminhar, com observância dos prazos do Termo de Referência, os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhados das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois), para o gestor do contrato, bem como deve encaminhar 1 (uma) via do Formulário e das justificativas ao Contratado.
2. Mensalmente, o gestor do contrato verificará a avaliação de desempenho do Contratado realizada pelo(s) fiscal (is) com base em todos os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados durante esse período.
3. De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição correspondente o respectivo percentual de liberação da fatura conforme previsto neste procedimento, que ensejará descontos a depender do desempenho, cabendo ao gestor do contrato garantir a defesa prévia ao Contratado.
4. Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente ao Contratado, no fechamento das medições, o Quadro-resumo demonstrando, de forma acumulada e mês a mês, a performance global do Contratado em relação aos conceitos alcançados por ele.
5. Cabe ao gestor do contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o Quadro-resumo e conceituando o Contratado como segue:

- Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando o Contratado obtiver nota final igual ou superior a 9 (nove) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8;

- Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando o Contratado, apesar de obter nota final igual ou superior a 9 (nove), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8;

- Conceito Geral Péssimo e Desempenho não Recomendado: quando o Contratado, além de obter nota final inferior a 9 (nove), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8.

8. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

1. As faturas apresentadas pelo Contratado ao Contratante para fins de pagamento ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação da Qualidade dos serviços, conforme a tabela a seguir:

Percentual de Liberação	Nota Obtida na Avaliação
Liberação total da fatura	Nota total maior ou igual a 9 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 7 e menor que 9 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado
Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 7 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado

2. O gestor do contrato apurará o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 acima e no Termo de Referência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9. FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratado:			
Responsável pela fiscalização:			
Gestor do contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
	40%		

Cumprimento das atividades			
Qualificação /atendimento ao público /postura	30%		
Uniformes e identificação	30%		
Total			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	**Peso (a)**	**Nota (b)**	**Subtotal (c=axb)**
Refeições servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas e de armazenamento	30%		
Total			

Grupo 3 – Gerenciamento	**Peso (a)**	**Nota (b)**	**Subtotal (c=axb)**
Periodicidade da supervisão	20%		
Gerenciamento das atividades operacionais	30%		

Atendimento às solicitações	25%		
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%		
Total			

Grupo 4 – Manutenção	**Peso (a)**	**Nota (b)**	**Subtotal (c=axb)**
Manutenção preventiva	50%		
Manutenção corretiva	50%		
Total			

Nota Final	
(Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2, 3 e 4)	

Nota final:	Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do gestor do contrato:	Assinatura do responsável do Contratado:

1. **Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar**

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo. Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 – Desempenho Profissional	**(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)**

Cumprimento das atividades	Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas dos serviços e no contrato, tais como: ( ) Programação das atividades de nutrição e alimentação; ( ) Elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) – frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas; ( ) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; ( ) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; ( ) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; ( ) Pré-preparo e cocção dos alimentos; ( ) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados; ( ) Coleta de amostras da alimentação preparada; ( ) Transporte interno e distribuição nas copas/leitos; ( ) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo predeterminado; ( ) Higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; ( ) Controle bacteriológico dos alimentos; ( ) Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções; ( ) Suplementarmente para o posto de manipulação de dietas especializadas, cumprimento das atividades inerentes à operacionalização das dietas: ( ) Planejamento; ( ) Elaboração das prescrições dietéticas; ( ) Preparação/manipulação; ( ) Acondicionamento; ( ) Transporte; ( ) Distribuição das dietas especializadas.
Qualificação/Atendimento ao público/ Postura	( ) Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pelo Contratado; ( ) Manipulação dos alimentos; ( ) Suplementarmente, para o posto de manipulação de dietas especializadas, profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades; ( ) Presença de um Nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo

	o processo de preparo de fórmula infantil e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado; ( )Conduta dos profissionais do Contratado com o público.
Uniformes e Identificação	( ) Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; ( ) Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; ( ) Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	**(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)**
Refeições servidas	Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes adultos e infantis; com destaque para as dietas especiais: ( ) Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade dos materiais, preparações variadas equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos, proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível); ( ) Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; ( ) Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); ( ) Planejamento dos cardápios diferenciados aos pacientes em datas especiais; ( ) Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional; ( ) Cumprimento dos horários de distribuição; ( ) Atendimento às dietas especiais.
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato quanto à: ( ) Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro na entidade competente que seja exigido pela legislação, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em embalagens em corretas condições e com a devida rotulagem);

	( ) Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); ( ) Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais; ( ) Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas e de armazenamento	Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições. ( ) Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares; ( ) Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); ( ) Atender ao que dispõe a Portaria CVS nº 5, de 2013, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”; ( ) Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos).

Grupo 3 – Gerenciamento	**(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)**
Periodicidade da supervisão	( ) Execução de supervisão por parte do Contratado e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das atividades operacionais	( ) Administração das atividades operacionais; ( ) Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais.
Atendimento às solicitações	( ) Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte do Contratado em conformidade com a disciplina do modelo de gestão do contrato do Termo de Referência que compõe Anexo do Edital

Grupo 4 – Manutenção	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Manutenção preventiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial: ( ) A manutenção preventiva dos equipamentos por parte do Contratado e na periodicidade acordada; ( ) A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte do Contratado e na periodicidade acordada
Manutenção corretiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial: ( ) A manutenção corretiva por parte do Contratado; ( ) A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma corretiva por parte do Contratado.

2.
3. **Relatório das Instalações e Quadro-resumo dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar Relatório das Instalações**

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Subtotal Grupo 4	Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2, 3 e 4)
Hospital					
Upa					
CEM					
Avaliação Global					

Quadro-resumo

9.2. CHECKLIST DE CONTROLE

Orienta-se que o Nutricionista do

Grupo	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	

Grupo 1												
Grupo 2												
Grupo 3												
Grupo 4												
Total												

Contratado responsável pela unidade realize o checklist uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização dos serviços executados.Quadro 24: Checklist de controle no preparo das refeições

Checklist **– Lista de Pontos de Controle no Preparo das Refeições**			
Unidade:			
Data:			
Horário:			
Responsável pelo checklist:			
Cozinha ( )			
A – Higiene Pessoal	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1 – Mãos lavadas e higienizadas			
2 – Presença de adornos			
3 – Unhas cortadas, sem esmaltes e limpas			
4 – Uniformes limpos e adequados			

Observações			
B – Higiene do Ambiente e Área Física	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1 – Ambiente (azulejos, piso, teto, luminárias e armários)			
2 – Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão etc.)			
3 – Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas etc.)			
4 – Acessórios (esponjas, porta-sabão e tábuas de corte)			
5 – Estado de conservação das instalações (pias, torneira e sifão)			
6 – Ventilação e iluminação			
7 – Limpeza de bancadas, balcões e pias			
8 – Higiene das lixeiras			
9 – Retirada dos resíduos (lixo)			

10 – Controle de segurança alimentar			
Observações			
C – Higiene, Manipulação e Armazenamento dos Alimentos	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1 – Hortifrútis lavados corretamente			
2 – Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente			
3 – Organização da despensa – alimentos por categoria/lote			
4 – Controle de validade dos alimentos			
5 – Produtos abertos e devidamente etiquetados			
6 – Temperatura e condições gerais dos alimentos			
7 – Reaproveitamento de alimentos			
8 – Armazenamento dos congelados			

9 – Risco de contaminação cruzada			
10 – Higienização das mãos no preparo dos alimentos			
11 – Conversa e tosse sobre a preparação			
Observações			
D – Local e Segurança no Trabalho	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1 – Presença de visitantes nas dependências da unidade			
2 – Conduta de risco com utensílios (facas, garfos etc.)			
3 – Utilização de botas antiderrapantes			
4 – Utilização de avental			
5 – Utilização de toucas e luvas			
6 – Organização geral das dependências da unidade			

7 – Ações de segurança (forno, fogão e água quente)			
Observações			
E – Relacionamento	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1 – Relacionamento entre a equipe			
2 – Receptividade com os supervisores do contrato			
Observações			
F – Setores de Manipulação de Dietas Especializadas	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1 – Higiene das dependências			
2 – Higiene dos manipuladores			
3 – Paramentação dos manipuladores			
Observações			
G – Setor Lactário	**Não Cnforme**	**Conforme**	**Providências**
1 – Higiene das dependências			
2 – Higiene dos manipuladores			

3 – Paramentação dos manipuladores			
Observações			
Assinatura			

2. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

MARIA DA CONCEICAO DE OLIVEIRA CAMILO

Secretária Municipal de Saúde