

**TERMO DE CONTRATO Nº 070/2024/SMS-1/CONTRATOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 830/2022/SMS**

PROCESSO Nº 6018.2024/0065590-3

CONTRATANTE PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO/SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE

CONTRATADA: LGBS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.

OBJETO DO CONTRATO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS, DIETAS ESPECIAIS (ADULTO E INFANTIL), FÓRMULA INFANTIL/LÁCTEAS E MÓDULO DESTINADAS A PACIENTES (ENVASE E DISTRIBUIÇÃO); ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90; ART.278, INCISO VII DA CONSTITUIÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO; LEI ESTADUAL Nº 17.431/2021, PORTARIA Nº 280 DE 07/04/99; LEI FEDERAL Nº 10.741 DE 01/10/03; LEI FEDERAL Nº 11.108, DE 07/04/2005 E LEI FEDERAL Nº 13.257 DE 08/03/16); RESIDENTES E DEMAIS USUÁRIOS DEVIDAMENTE AUTORIZADOS; ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE, PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIL/LÁCTEAS E MÓDULOS; ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS, PARA AS UNIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE (SMS). Lote 4 e 5.

VALOR MENSAL ESTIMADO: R\$ 2.399.941,29 (dois milhões e trezentos e noventa e nove mil e novecentos e quarenta e um reais e vinte e nove centavos)

VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 28.799.295,48 (vinte e oito milhões e setecentos e noventa e nove mil e duzentos e noventa e cinco reais e quarenta e oito centavos)

NOTA DE EMPENHO Nº: 81.972/2024 no valor de R\$ 14.319.649,70 (quatorze milhões e trezentos e dezenove mil e seiscentos e quarenta e nove reais e setenta centavos)

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 84.00.84.10.10.302.3026.2.507.3.3.90.39.00.00.1.500.9001.0

A PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO, por intermédio da SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE / FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, CNPJ nº 13.864.377/0001-30, neste ato representada por seu Secretário Municipal da Saúde, Senhor **LUIZ CARLOS ZAMARCO**, nos termos da competência que lhe foi delegada, doravante designada como **CONTRATANTE** e, de outro a empresa **LGBS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA**, CNPJ nº 66.786.047/0001-30, com

sede na Rua Araçatuba Nº 400, Bairro Santa Maria, SANTO ANDRÉ/SP, vencedora e adjudicatária do PREGÃO Nº 830/2022/SMS, suprarreferido, por seu representante legal, Senhor **GUILHERME DA SILVA BONADIO**, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, em face do despacho autorizatório exarado em documento SEI nº 100671776 do processo nº 6018.2021/0082700-8, publicado no DOC/SP de 28/03/2024 – página 283, resolvem firmar o presente contrato, objetivando a prestação de serviços discriminados na cláusula primeira, nos termos do art. 13, inciso IV do Decreto nº 10.024/2019 e art. 2º, parágrafo 2º, inciso VII do Decreto Municipal nº 62.100/22 e em conformidade com o ajustado neste instrumento.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste contrato a “**PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS, DIETAS ESPECIAIS (ADULTO E INFANTIL), FÓRMULA INFANTIL/LÁCTEAS E MÓDULO DESTINADAS A PACIENTES (ENVASE E DISTRIBUIÇÃO); ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90; ART.278, INCISO VII DA CONSTITUIÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO; LEI ESTADUAL Nº 17.431/2021, PORTARIA Nº 280 DE 07/04/99; LEI FEDERAL Nº 10.741 DE 01/10/03; LEI FEDERAL Nº 11.108, DE 07/04/2005 E LEI FEDERAL Nº 13.257 DE 08/03/16); RESIDENTES E DEMAIS USUÁRIOS DEVIDAMENTE AUTORIZADOS; ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE, PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIL/LÁCTEAS E MÓDULOS; ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS, PARA AS UNIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE (SMS)**”, nos termos do ANEXO I – Termo de Referência, que é parte integrante do presente instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO INÍCIO DOS SERVIÇOS / DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. Os serviços deverão ser iniciados a partir da data estabelecida na **Ordem de Início**, a ser emitida pela área técnica (SMS/CATS) da **CONTRATANTE**.

2.1.1. A **CONTRATADA** terá o prazo de 30 (trinta) dias para implantação do serviço.

2.2. A prestação de serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para atendimento das unidades hospitalares da Secretaria Municipal da Saúde deverá ser realizada nos locais abaixo discriminados:

LOTE 4



Unidade	Endereço	Telefone	Horário de Funcionamento
HMCC Hospital Municipal Dr. Cármino Caricchio	Av. Celso Garcia, 4815, Tatuapé - São Paulo-SP - CEP 03085-030.	(11)3394-6980	24h por dia, 7dias por semana.

LOTE 5

Unidade	Endereço	Telefone	Horário de Funcionamento
HMWP Hospital Municipal Dr. Waldomiro de Paula	Rua Augusto Carlos Baumann, 1074 - Itaquera São Paulo-SP – CEP 08215-263.	(11)3394-9000	24h por dia, 7dias por semana.
HMTS Hospital Municipal Tide Setúbal	Rua Dr. José Guilherme Eiras,123- São Miguel- São Paulo SP CEP08010-220	(11)3394-8824	24h por dia, 7dias por semana.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1. São obrigações da **CONTRATADA**:

- 3.1.1. Executar todos os serviços objeto do presente contrato, obedecendo as especificações e obrigações descritas no ANEXO I – Termo de Referência do Edital de Licitação, que precedeu este ajuste e faz parte integrante do presente instrumento;
- 3.1.2. Executar regularmente o objeto deste ajuste, respondendo perante a **CONTRATANTE** pela fiel e integral realização dos serviços contratados;
- 3.1.3. Garantir total qualidade dos serviços contratados;
- 3.1.4. Fornecer mão de obra necessária, devidamente selecionada para o atendimento do presente contrato, verificando a aptidão profissional, antecedentes pessoais, saúde física e mental e todas as informações necessárias, de forma a garantir uma perfeita qualidade e eficiência dos serviços prestados;
- 3.1.5. Arcar fiel e regularmente com todas as obrigações trabalhistas dos empregados, quando for o caso, que participem da execução do objeto contratual;
- 3.1.6. Enviar à Administração e manter atualizado o rol de todos os funcionários que participem da execução do objeto contratual;
- 3.1.7. Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus empregados, adotando as precauções necessárias à execução dos serviços, fornecendo os equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pela legislação, respondendo por eventuais indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, cabendo-lhe comunicar à **CONTRATANTE** a ocorrência de tais fatos;

- 3.1.8. Responder por todos os encargos e obrigações de natureza trabalhista, previdenciária, acidentária, fiscal, administrativa, civil e comercial, resultantes da prestação dos serviços;
 - 3.1.9. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
 - 3.1.10. Responder por todo e qualquer dano que venha a ser causado por seus empregados e prepostos, à **CONTRATANTE** ou a terceiros, podendo ser descontado do pagamento a ser efetuado, o valor do prejuízo apurado;
 - 3.1.11. Manter, durante o prazo de execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 3.2. A **CONTRATADA** não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do contrato, no todo ou em parte, a terceiros, sob pena de rescisão.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 4.1. A **CONTRATANTE** se compromete a executar todas as obrigações contidas no ANEXO I – Termo de Referência, cabendo-lhe especialmente:
- 4.1.1. Cumprir e exigir o cumprimento das obrigações deste Contrato e das disposições legais que a regem;
 - 4.1.2. Realizar o acompanhamento do presente contrato, comunicando à **CONTRATADA** as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas;
 - 4.1.3. Proporcionar todas as condições necessárias à boa execução dos serviços contratados, inclusive comunicando à **CONTRATADA**, por escrito e tempestivamente, qualquer mudança de Administração e ou endereço de cobrança;
 - 4.1.4. Exercer a fiscalização dos serviços, indicando, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual, realizando a supervisão das atividades desenvolvidas pela **CONTRATADA** e efetivando avaliação periódica;
 - 4.1.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**, podendo solicitar o seu encaminhamento por escrito;
 - 4.1.6. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido no presente contrato;
 - 4.1.7. Aplicar as penalidades previstas neste contrato, em caso de descumprimento pela **CONTRATADA** de quaisquer cláusulas estabelecidas;
 - 4.1.8. Exigir da **CONTRATADA**, a qualquer tempo, a comprovação das condições requeridas para a contratação;
 - 4.1.9. Atestar mensalmente a execução e a qualidade dos serviços prestados, indicando qualquer ocorrência havida no período, se for o caso, em processo próprio, onde será juntada a Nota Fiscal Fatura a ser apresentada pela **CONTRATADA**, para fins de pagamento;

- 4.1.10. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da **CONTRATADA** que estiver sem crachá, que embaraçar ou dificultar a fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente, bem assim a substituição de equipamentos, que não se apresentarem em boas condições de operação ou estiverem em desacordo com as especificações técnicas.
- 4.1.11. A fiscalização dos serviços pela **CONTRATANTE** não exime, nem diminui a completa responsabilidade da **CONTRATADA**, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais.
- 4.1.12. A **CONTRATANTE** poderá, a seu critério e a qualquer tempo, realizar vistoria dos equipamentos e verificar o cumprimento de normas preestabelecidas no edital/contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO, REAJUSTE E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 5.1. O valor total dos serviços contratados é de **R\$ 28.799.295,48 (vinte e oito milhões e setecentos e noventa e nove mil e duzentos e noventa e cinco reais e quarenta e oito centavos)**, nele estando incluídos todos os custos e a margem de lucro da **CONTRATADA**, que nada mais poderá reclamar a título de contraprestação pela execução de suas obrigações contratuais.
- 5.2. Para fazer frente às despesas do Contrato, foi emitida a nota de empenho nº 81.972/2024 no valor de **R\$ 14.319.649,70 (quatorze milhões e trezentos e dezenove mil e seiscentos e quarenta e nove reais e setenta centavos)**, onerando a dotação orçamentária nº 84.10.10.302.3026.2.507.3.3.90.39.00.00 do orçamento vigente, respeitado o princípio da anualidade orçamentária, devendo as despesas do exercício subsequente onerar as dotações do orçamento próprio.
- 5.3. Os preços contratuais serão reajustados, observada a **periodicidade anual** que terá como termo inicial a data de apresentação da proposta, nos termos previstos no Decreto Municipal nº 48.971/2007 e Portaria SF nº 142/2013, desde que não ultrapasse o valor praticado no mercado.
- 5.3.1. Para fins de reajuste anual, adotar-se-á como índice de reajuste para compensar os efeitos das variações inflacionárias o Índice de Preços ao Consumidor – IPC, apurado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas – FIPE, conforme estabelecido pelo Decreto nº 57.580/2017 e Portaria SF nº 389/2017, tomando-se por base o mês da apresentação das propostas, sendo vedado qualquer novo reajuste no prazo de um ano.
- 5.4. As hipóteses excepcionais ou de revisão de preços serão tratadas de acordo com a legislação vigente e exigirão detida análise econômica para avaliação de eventual desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

- 5.5. Fica ressalvada a possibilidade de alteração da metodologia de reajuste, atualização ou compensação financeira desde que sobrevenham normas federais e/ou municipais que as autorizem.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

- 6.1. O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias, a contar da data da entrega de cada nota fiscal ou nota fiscal fatura.
- 6.1.1. Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da contratada, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.
- 6.2. Caso venha a ocorrer atraso no pagamento dos valores devidos, por culpa exclusiva da Administração, a **CONTRATADA** terá direito à aplicação de compensação financeira, nos termos da Portaria SF nº 05, de 05/01/2012.
- 6.2.1. Para fins de cálculo da compensação financeira de que trata o item acima, o valor do principal devido será reajustado utilizando-se o índice oficial de remuneração básica da caderneta de poupança e de juros simples no mesmo percentual de juros incidentes sobre a caderneta de poupança para fins de compensação da mora (TR + 0,5% “pro-rata tempore”), observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu.
- 6.2.2. O pagamento da compensação financeira dependerá de requerimento a ser formalizado pela Contratada.
- 6.3. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com a execução dos serviços, mediante apresentação da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is) ou nota(s) fiscal(is)/fatura, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho, acompanhada, quando for o caso, do recolhimento do ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza do mês de competência, descontados os eventuais débitos da Contratada, inclusive os decorrentes de multas.
- 6.3.1. No caso de prestadores de serviço com sede ou domicílio fora do Município de São Paulo, deverá ser apresentada prova de inscrição no CPOM – Cadastro de Empresas Fora do Município, da Secretaria Municipal de Finanças, nos termos dos artigos 9º-A E 9º-B da Lei Municipal nº 13.701/2003, com redação da Lei Municipal nº 14.042/05 e artigo 68 do Regulamento do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, aprovado pelo Decreto Municipal nº 50.896/09.
- 6.3.2. Não sendo apresentado o cadastro mencionado no subitem anterior, o valor do ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza, incidente sobre a prestação de serviços objeto do presente, será retido na fonte por ocasião de cada pagamento, consoante determina o artigo 9º-A e seus parágrafos 1º e 2º, da Lei Municipal nº

13.701/2003, acrescentados pela Lei Municipal nº 14.042/05, e na conformidade do Regulamento do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, aprovado pelo Decreto Municipal nº 50.896/09 e da Portaria SF nº 101/05, com as alterações da Portaria SF nº 118/05.

- 6.4. Na hipótese de existir nota de retificação e/ou nota suplementar de empenho, cópia(s) da(s) mesma(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos.
- 6.5. A **CONTRATADA** deverá apresentar, a cada pedido de pagamento, os documentos a seguir discriminados, para verificação de sua regularidade fiscal perante os órgãos competentes:
- a) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – F.G.T.S., fornecido pela Caixa Econômica Federal;
 - b) Certidão Negativa de Débitos relativa às Contribuições Previdenciárias e as de Terceiros – CND – ou outra equivalente na forma da lei;
 - c) Certidão negativa de débitos de tributos mobiliários do Município de São Paulo;
 - d) Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);
 - e) Cadastro Informativo Municipal (CADIN);
 - f) Nota Fiscal ou Nota Fiscal Fatura devidamente atestada;
 - g) Relatório de Medição dos Serviços;
 - h) Relação atualizada dos empregados vinculados à execução contratual;
 - i) Folha de frequência dos empregados vinculados à execução contratual
 - j) Folha de pagamento dos empregados vinculados à execução do contrato;
 - k) Cópia do Protocolo de envio de arquivos, emitido pela conectividade social (GFIP/SEFIP);
 - l) Cópia da Relação dos Trabalhadores constantes do arquivo SEFIP do mês anterior ao pedido de pagamento;
 - m) Cópia da Guia quitada do INSS (GPS), correspondente ao mês da última fatura vencida;
 - n) Cópia da Guia quitada do FGTS (GRF), correspondente ao mês da última fatura vencida.
 - o) Comprovante de que todos os empregados vinculados ao contrato recebem seus pagamentos em agência bancária localizada no Município ou na região Metropolitana onde serão prestados os serviços;
 - p) No pagamento relativo ao último mês de prestação dos serviços, cópia dos termos de rescisão dos contratos de trabalho, devidamente homologados, dos empregados vinculados à prestação dos respectivos serviços, ou comprovação de realocação dos referidos empregados para prestar outros serviços.
- 6.5.1. Caso os profissionais da **CONTRATADA** não sejam celetistas, a **CONTRATADA** deverá apresentar mensalmente os documentos comprobatórios do vínculo dos

profissionais que atuarão nesta contratação junto à **CONTRATADA** (a comprovação do 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, nos termos da Súmula nº 25 TCESP).

- 6.5.2. Serão aceitas como prova de regularidade, certidões positivas com efeito de negativas e certidões positivas que noticiem em seu corpo que os débitos estão judicialmente garantidos ou com sua exigibilidade suspensa.
- 6.6. Por ocasião de cada pagamento, serão feitas as retenções eventualmente devidas em função da legislação tributária.
- 6.7. A não apresentação de certidões negativas de débito, ou na forma prevista na cláusula 6.5.2, não impede o pagamento, porém será objeto de aplicação de penalidade ou rescisão contratual, conforme o caso.
- 6.8. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente, no BANCO DO BRASIL S/A, conforme estabelecido no Decreto nº 51.197/2010, publicado no DOC do dia 22 de janeiro de 2010.
- 6.9. Fica ressalvada qualquer alteração por parte da Secretaria Municipal de Finanças, quanto às normas referentes ao pagamento de fornecedores.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PRAZO CONTRATUAL E PRORROGAÇÃO

- 7.1. O presente contrato vigorará pelo prazo de **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por idênticos períodos e nas mesmas condições, desde que haja concordância das partes, observado o limite legal previsto na Lei Federal nº 8.666/93.
- 7.2. Caso a **CONTRATADA** não tenha interesse na prorrogação do ajuste deverá comunicar este fato por escrito à **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias da data de término do prazo contratual, sob pena de incidência de penalidade contratual.
- 7.3. Na ausência de expressa oposição, e observadas as exigências contidas nos incisos I e II do artigo 46 do Decreto Municipal 44.279/2003, o ajuste será prorrogado, mediante despacho da autoridade competente.
- 7.4. A não prorrogação do prazo de vigência contratual, por conveniência da Administração, não gerará à **CONTRATADA** o direito a qualquer espécie de indenização.
- 7.5. Não obstante o prazo estipulado na cláusula 7.1., a vigência contratual nos exercícios subsequentes ao da assinatura do contrato estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

CLÁUSULA OITAVA - DO CONTRATO E DA RESCISÃO

- 8.1. O presente contrato é regido pelas disposições da Lei Federal 8.666/93 combinada com a Lei Municipal 13.278/2002, Decreto Municipal nº 62.100/2023 e demais normas complementares aplicáveis à espécie.
- 8.2. O ajuste poderá ser alterado nas hipóteses previstas no artigo 65 da Lei Federal 8.666/93.
- 8.3. A **CONTRATANTE** se reserva o direito de promover a redução ou acréscimo do percentual de 25% (vinte e cinco por cento), do valor inicial atualizado do contrato, nos termos deste.
- 8.4. Dar-se-á a rescisão do contrato em qualquer dos motivos especificados no artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/93, bem assim o referido no parágrafo único do artigo 29 da Lei Municipal nº 13.278/2002, independentemente da notificação ou interpelação judicial.
 - 8.4.1. Em caso de rescisão administrativa prevista no artigo 79, inciso I da Lei 8.666/93 ficam reconhecidos os direitos da Administração especificados no mesmo diploma legal.

CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

- 9.1. A execução dos serviços será feita conforme o ANEXO I – Termo de Referência, que é parte integrante do presente instrumento.
- 9.2. A execução dos serviços objeto deste contrato deverá ser atestada pelo responsável pela fiscalização, pela **CONTRATANTE**, atestado esse que deverá acompanhar os documentos para fins de pagamento conforme Cláusula Sexta.
 - 9.2.1. A fiscalização será exercida de acordo com o Decreto Municipal nº 62.100/2023.
- 9.3. O objeto contratual será recebido consoante as disposições do artigo 73, da Lei Federal nº 8.666/93 e demais normas municipais pertinentes.
- 9.4. **Acordo de Nível de Serviço (SLA)**
 - 9.4.1. Os serviços serão avaliados por meio do Acordo de Nível de Serviços (Service Level Agreement – SLA).
 - 9.4.2. O formulário será preenchido mensalmente pelo fiscal do contrato, e comporá o conjunto de documentos base para avaliação do acordo de nível de serviço, ferramenta definidora do valor mensal do repasse à **CONTRATADA**;
 - 9.4.3. O SLA em si não constitui previamente penalidade à **CONTRATADA**, apenas ferramenta de avaliação de efetividade do acordo de nível de serviço estabelecido para pagamento conforme entrega de serviço efetivamente realizado;
 - 9.4.4. No caso de irregularidades, a **CONTRATADA**, será comunicada por escrito e, caso solicite prazo visando a correção de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada. A análise do pedido será apreciada pelo gestor do contrato, desde que o período solicitado para a correção da irregularidade seja executado no mês vigente da notificação.

- 9.4.5. O formulário deve ser feito em 3 (três) vias, devendo a primeira via ser anexada no atestado de medição; a segunda via é da **CONTRATADA** e a terceira, da unidade;
- 9.4.6. Por constituir avaliação de nível de serviço, no caso do prestador não concordar com a avaliação realizada no ato do serviço e recusar-se a assinar a ficha, o instrumento será assinado por duas testemunhas. A **CONTRATADA**, então, receberá cópia da avaliação e terá 5 (cinco) dias úteis para prestar os esclarecimentos necessários, com a junção dos documentos comprobatórios;
- 9.4.7. O gestor do contrato da unidade hospitalar avaliará as justificativas e se posicionará, por escrito, sobre o ocorrido, determinando então a avaliação de nível de serviço;
- 9.4.8. Ao final do mês, o fiscal do contrato deverá consolidar as informações colhidas na Avaliação do Acordo do Nível de Serviços, considerando a quantidade de ocorrências dos itens, e não das médias das pontuações obtidas nas avaliações semanais.
- 9.4.9. A **CONTRATADA** deverá elaborar, mensalmente, relatório gerencial quantitativo, de acordo com o especificado pelo fiscal do contrato da unidade hospitalar. O relatório deverá ser entregue a este fiscal que, juntamente com o consolidado da avaliação de acordo de nível de serviço (SLA) e com o atestado de medição de “a contento” ou “não a contento”, as assinará em conjunto com o Gestor do Contrato, de cada unidade, que enviará o atestado de medição para o Setor de Contratos da Secretaria Municipal da Saúde até o 3º dia útil do mês subsequente, para fins de pagamento. O pagamento será realizado conforme nível de serviço apurado na Avaliação do Acordo de Nível de Serviço;
- 9.5. Havendo inexecução de serviços, o valor respectivo será descontado da importância mensal devida à **CONTRATADA**, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observados os trâmites legais e os princípios do contraditório e ampla defesa.
- 9.6. O recebimento e aceite do objeto pela **CONTRATANTE** não exclui a responsabilidade civil da **CONTRATADA** por vícios de quantidade ou qualidade dos serviços, materiais ou disparidades com as especificações estabelecidas no Anexo I, verificadas posteriormente.

CLÁUSULA DÉCIMA – PENALIDADES

- 10.1. Com fundamento nos artigos 86 e 87, incisos I a IV, da Lei nº 8.666, de 1993; e no art. 7º da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, nos casos de retardamento, de falha na execução do contrato ou de inexecução total do objeto, observando-se os procedimentos contidos no no Decreto Municipal nº 62.100/2023, a contratada poderá ser apenada, isoladamente, ou juntamente com as multas definidas no item 10.2, com as seguintes penalidades:
- a) advertência;
 - b) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal, por prazo não superior a dois anos;

- c) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior; ou
- d) impedimento de licitar e contratar com a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios e descredenciamento nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de até cinco anos.

10.2. A **CONTRATADA** estará sujeita às seguintes penalidades pecuniárias:

- 10.2.1. **Multa de 10% (dez por cento)** sobre o valor mensal do contrato, por local de prestação dos serviços, nas hipóteses de descumprimento ou cumprimento irregular das obrigações assumidas pela **CONTRATADA**.
- 10.2.2. **Multa de 15% (quinze por cento)** sobre o valor mensal do contrato, por local de prestação dos serviços, no caso de inexecução parcial do objeto licitado.
- 10.2.3. **Multa por inexecução total do contrato:** 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.
- 10.2.4. **Pela rescisão do contrato** por culpa da **CONTRATADA**, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato.
- 10.2.5. **Pelo descumprimento de qualquer outra cláusula**, que não diga respeito diretamente à execução do objeto contratual, multa de 0,5% (meio ponto percentual) sobre o preço mensal;

10.3. Havendo comunicação de desinteresse da **CONTRATADA** em prorrogar o contrato após o prazo previsto na cláusula 7.2. deste contrato, estará sujeita à multa de:

- a) 5% (cinco por cento) do valor do contrato, se ocorrida a comunicação entre o 60º e o 89º dia antes do término do contrato;
- b) 10% (dez por cento) do valor do contrato, se ocorrida a comunicação entre o 20º e o 59º dia antes do vencimento do contrato;
- c) 15% (quinze por cento) do valor do contrato, se ocorrida a comunicação a partir do 19º dia antes do vencimento do contrato até o seu termo.

10.4. A aplicação da multa não ilide a aplicação das demais sanções previstas no item 10.1, independentemente da ocorrência de prejuízo decorrente da descontinuidade da prestação de serviço imposto à Administração.

10.5. O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à **CONTRATADA**, conforme dispõe o parágrafo único do artigo 55 do Decreto Municipal nº 44.279/2003.

- 10.5.1. Se o valor a ser pago à **CONTRATADA** não for suficiente para cobrir o valor da multa, a diferença será descontada da garantia contratual, quando exigida.
- 10.5.2. Se os valores das faturas e da garantia forem insuficientes, fica a **CONTRATADA** obrigada a recolher a importância devida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da comunicação oficial.
- 10.5.3. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela **CONTRATADA** à **CONTRATANTE**, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.
- 10.5.4. Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, esta deve ser complementada no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da solicitação da **CONTRATANTE**.
- 10.6. Caso haja rescisão, a mesma atrai os efeitos previstos no artigo 80 incisos I e IV da Lei Federal nº 8.666/93.
- 10.7. Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 109 da Lei Federal 8.666/93 e Decreto Municipal nº 44.279/2003, observado os prazos nele fixados.
- 10.7.1. No ato do oferecimento de recurso deverá ser recolhido o preço público devido, nos termos do que dispõe o artigo 17 do Decreto nº 51.714/2010.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GARANTIA

- 11.1. Para execução deste contrato, será prestada garantia no valor de R\$ 1.439.964,77 (um milhão e quatrocentos e trinta e nove mil e novecentos e sessenta e quatro reais e setenta e sete centavos), correspondente ao importe de 5% (cinco inteiros por cento) do valor total do contrato, nos termos do artigo 56, § 1º, incisos I, II e III da Lei Federal nº 8.666/93, observado o quanto disposto na Portaria SF nº 122/2009.
- 11.1.1. Sempre que o valor contratual for aumentado ou o contrato tiver sua vigência prorrogada, a **CONTRATADA** será convocada a reforçar a garantia, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, de forma a que corresponda sempre a mesma percentagem estabelecida.
- 11.1.2. O não cumprimento do disposto na cláusula supra, ensejará aplicação da penalidade estabelecida na cláusula 10.2 deste contrato.
- 11.2. A garantia exigida pela Administração poderá ser utilizada para satisfazer débitos decorrentes da execução do contrato, inclusive nos termos da Orientação Normativa 2/12 – PGM, e/ou de multas aplicadas à empresa contratada.
- 11.3. A garantia contratual será devolvida após a lavratura do Termo de Recebimento Definitivo dos serviços, mediante requerimento da **CONTRATADA**, que deverá vir acompanhado de comprovação, contemporânea, da inexistência de ações distribuídas na Justiça do Trabalho que possam implicar na responsabilidade subsidiária do ente público, condicionante de sua liberação, nos termos da Orientação Normativa 2/12 – PGM.

- 11.4. A garantia poderá ser substituída, mediante requerimento da interessada, respeitadas as modalidades referidas no artigo 56, §1º, da Lei Federal nº 8.666/93.
- 11.5. A validade da garantia prestada, em seguro-garantia ou fiança bancária, deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias, além do prazo estimado para encerramento do contrato, por força da Orientação Normativa nº 2/2012 da PGM e Portaria SF nº 76/2019.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 12.1. Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de qualquer das cláusulas deste contrato poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.
- 12.2. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais e/ou municipais que as autorizem.
- 12.3. Fica a **CONTRATADA** ciente de que a assinatura deste termo de contrato indica que tem pleno conhecimento dos elementos nele constantes, bem como de todas as condições gerais e peculiares de seu objeto, não podendo invocar qualquer desconhecimento quanto aos mesmos, como elemento impeditivo do perfeito cumprimento de seu objeto.
- 12.4. Ficam fazendo parte integrante deste instrumento, para todos os efeitos legais, o edital da licitação que deu origem à contratação, com seus Anexos e a Proposta da contratada (Documento SEI nº 105863962, 105863998).
- 12.5. Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.
- 12.6. Fica eleito o foro desta Comarca para todo e qualquer procedimento judicial oriundo deste Contrato, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja ou venha a ser.

E por estarem de acordo as partes **CONTRATANTES**, lavrado o presente instrumento, que, lido e achado conforme, segue assinado em duas vias de igual teor e forma.

LUIZ CARLOS ZAMARCO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE.
CONTRATANTE

GUILHERME DA SILVA BONADIO
LGBS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.
CONTRATADA

TERMO DE REFERÊNCIA

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS, DIETAS ESPECIAIS (ADULTO E INFANTIL), FÓRMULA INFANTIL/LÁCTEAS E MÓDULO DESTINADAS A PACIENTES (ENVASE E DISTRIBUIÇÃO); ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90; ART.278, INCISO VII DA CONSTITUIÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO; LEI ESTADUAL Nº 17.431/2021, PORTARIA Nº 280 DE 07/04/99; LEI FEDERAL Nº 10.741 DE 01/10/03; LEI FEDERAL Nº 11.108, DE 07/04/2005 E LEI FEDERAL Nº 13.257 DE 08/03/16); RESIDENTES E DEMAIS USUÁRIOS DEVIDAMENTE AUTORIZADOS; ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE, PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIL/LÁCTEAS E MÓDULOS; ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS, PARA AS UNIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE (SMS).

1- OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

A prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinada a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos na legislação vigente (Lei Federal n.º 11.108/2005, Lei Federal n.º 13.146/2015, Lei Federal n.º 8.069/1990, Constituição do Estado de São Paulo – art. 278, inciso VII, Lei Estadual n.º 17.431/2021 e a Lei Federal n.º 10.741/2003), residentes, e demais usuários devidamente autorizados visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, envase e distribuição de fórmulas lácteas e módulos, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

2- OBJETIVO

Execução de Serviços de Nutrição e alimentação Hospitalar (fornecimento e distribuição) para pacientes adultos e infantis, acompanhantes e residentes assegurando condições higiênicas sanitárias.

3- JUSTIFICATIVA

A contratação de empresa terceirizada para unidade de alimentação e nutrição, visa obter serviços especializados junto a empresas qualificadas tecnicamente, e viabilizar os meios de garantir a oferta dos recursos necessários, inerentes a esta atividade meio, ao processo produtivo hospitalar com qualidade, em quantidades adequadas, no tempo correto, de forma contínua, assegurando alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas aos pacientes, acompanhantes, residentes e usuários autorizados das unidades da Secretaria Municipal da Saúde.

Considerando que os hospitais da SMS possuem serviços de nutrição caracterizados como alta complexidade por apresentarem níveis de atendimento especializado, pois:

Fornecem dietas orais de rotina (permitem alterações quanto a consistência), modificadas (alterações quantitativas e/ou qualitativas e/ou físico químicas e/ou organolépticas), especiais (alterações quantitativas e/ou qualitativas envolvendo restrições a determinados nutrientes, de acordo com as necessidades dos pacientes e especializadas (destinadas a fins determinados e a clientela especializada no âmbito de suas necessidades nutricionais, como a alimentação infantil) aos pacientes internados de nível primário, secundário e terciário de assistência em nutrição (Ato Normativo – CRN 3 N° 6 de 2001);

São unidades que possuem condições técnicas, adequados à prestação de assistência integral e especializada em manipulação de dietas (dieta enteral (se houver necessidade), suplementos, módulos a pacientes em risco nutricional ou desnutridos, incluindo triagem e avaliação nutricional, indicação e acompanhamento nutricional, dispensação e administração da fórmula nutricional, podendo ainda ser responsável pela manipulação/fabricação (MS - PORTARIA N° 120, DE 14 DE ABRIL DE 2009);

Considerando que para atender as novas necessidades da Administração Pública e adequar as características e a realidade de cada unidade hospitalar, pós-pandemia, no que se refere aos quantitativos, fez-se necessária a revisão da demanda de atendimento destas.

4- LOCAIS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS:

A divisão de lotes levou em consideração o número de leitos x a complexidade assistencial x o valor médio estimado dos contratos que estão vigentes, dessa forma, os lotes ganharam condições similares de propostas para concorrerem. Informamos que os lotes estão equilibrados, variando o quantitativo dos leitos entre 268 e 486 leitos.

Informamos que utilizamos para a divisão e composição de cada lote a viabilidade técnica e econômica, as dificuldades operacionais, o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, a manutenção da economia de escala e a ampliação da competitividade.

A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para atendimento das unidades hospitalares da Secretaria Municipal da Saúde deverá ser feita por itens abaixo discriminados:

Lote 1

Unidade	Endereço	Telefone	Horário de Funcionamento
HMFMPR Hospital Municipal Dr. Fernando Mauro Pires da Rocha	Estrada de Itapeverica,1661- Jd. Maracanã São Paulo ,SP CEP:05835-005	(11)3394-7460	24h por dia, 7dias por semana.
UPACL Unidade de Pronto Atendimento Campo	Rua Tereza Mouco de Oliveira, 121, Campo Limpo – São Paulo-SP – CEP 05846-420.	(11)58124688	24h por dia, 7dias por semana.



Limpo			
-------	--	--	--

Lote 2

Unidade	Endereço	Telefone	Horário de Funcionamento
HMACN Hospital Municipal Alípio Correa Neto	Alameda Rodrigo de Brum,1989 Ermelino Matarazzo São Paulo- SP CEP: 038007-230	(11)3394-8100	24h por dia, 7dias por semana.
HMAZ Hospital Municipal Dr. Alexandre Zaio	Rua Alves Maldonado, 128- Vila Nhocuné - São Paulo-SP – CEP 03558-50.	(11)3394-9210	24h por dia, 7dias por semana.

Lote 3

Unidade	Endereço	Telefone	Horário de Funcionamento
HMJSH Hospital Municipal Dr. José Soares Hungria	AV. Menotti Laudisio,100 Pirituba São Paulo –SP CEP: 03124-020	(11)3974-7000	24h por dia, 7dias por semana.
HMMMMD Hospital Municipal Prof. Mario Degni	Rua Lucas Leyde,257 Rio Pequeno São Paulo- SP CEP 05376-010	(11) 3974-9330	24h por dia, 7dias por semana
HMBM Hospital Municipal Dr. Benedicto Montenegro	Rua Antônio Lázaro, nº 226 – Jardim Iva – São Paulo – SP - 03909-070	(11) 3394-9531	24h por dia, 7dias por semana.

Lote 4

Unidade	Endereço	Telefone	Horário de Funcionamento
HMCC Hospital Municipal Dr. Cármino Caricchio	Av. Celso Garcia, 4815, Tatuapé - São Paulo-SP - CEP 03085- 030.	(11)3394-6980	24h por dia, 7dias por semana.

Lote 5

Unidade	Endereço	Telefone	Horário de Funcionamento
HMWP Hospital Municipal Dr. Waldomiro de Paula	Rua Augusto Carlos Baumann, 1074 - Itaquera São Paulo-SP – CEP 08215-263.	(11)3394-9000	24h por dia, 7dias por semana.
HMTS Hospital Municipal Tide Setúbal	Rua Dr. José Guilherme Eiras,123- São Miguel- São Paulo SP CEP08010-220	(11)3394-8824	24h por dia, 7dias por semana.

Lote 6

Unidade	Endereço	Telefone	Horário de Funcionamento
---------	----------	----------	--------------------------



HMARS Hospital Municipal Dr. Arthur Ribeiro de Saboya	Av. Francisco de Paula Quintanilha Ribeiro, 860 - São Paulo-SP – CEP 04330-902.	(11)3394-8425	24h por dia, 7dias por semana.
HMIPG Hospital Municipal Dr. Ignácio Proença de Gouveia	Rua Juventus, 562- Parque da Mooca - São Paulo-SP - CEP 03124-020.	(11)3394-7810	24h por dia, 7dias por semana.

4.1. A empresa vencedora de cada lote terá o prazo de 30 dias para implantação do serviço.

4.2. Informamos que considerando a natureza dos serviços fica possível a participação de empresas reunidas em consórcio.

5- ESTIMATIVA DIÁRIA DE CADA TIPO DE REFEIÇÃO:

As estimativas diárias de consumo por tipo de refeição para pacientes adulto e infantil (0 à1 ano / 1à12anos) estão descritas no Adendo 2.

6. Estimativa por Posto de Serviços

Tipo de Posto	Unidade Medida	HMMS	HMARS	HMWP	HMCC	HMMD	HMFMPR	HMACN	HMAZ	HMIPG	HMJSH	UPA CL	HMBM
		Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada
Banco de leite*	Posto Dia	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1
Posto básico diurno	Posto Dia	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1
Posto I diurno	Posto Dia	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0
Posto II diurno	Posto Dia	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
Posto básico noturno	Posto Dia	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1
Posto I noturno	Posto Dia	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Posto II noturno	Posto Dia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

As estimativas abaixo referem-se ao tipo de posto de serviços de dietas especiais

• ***Posto diurno I**

Quantidade de profissionais para o Posto de Serviço de Dietas Especializadas/Lactário						
Funções	Básico	Diurno I	Diurno II	Básico	Noturno I	Noturno II
	Diurno				Noturno	
Nutricionista	1	1	1	0	0	0
Lactarista	1	1	2	0	1	2
Auxiliar de lactarista	0	1	2	0	1	2

7- Descrição dos Serviços – CONVENCIONAL

7.1 Dietas Gerais e Dietas Especiais Destinadas a Pacientes Adultos e Infantis

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. como se segue:

- 7.1.1 Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - 7.1.2 Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas (com repetição quinzenal);
 - 7.1.3 Aquisição, armazenamento e controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
 - 7.1.4 Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
 - 7.1.5 Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados;
 - 7.1.6 Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - 7.1.7 Transporte interno e distribuição das copas/leitos;
 - 7.1.8 Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
 - 7.1.9 Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, utensílios de cozinha e utensílios utilizados pelos pacientes
- 7.2 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 7.3 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.
- 7.4 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.
- 7.5 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.

8- Estrutura de atendimento:

8.1. Nas unidades com infraestrutura de serviço de nutrição instalada a CONTRATADA deverá utilizar as dependências da CONTRATANTE para que a alimentação seja elaborada, preparada, armazenada, porcionada e distribuída;

8.2. Nas unidades que não dispõem de infraestrutura de serviço de nutrição, a CONTRATADA deverá utilizar as instalações da unidade hospitalar mais próxima, para que a alimentação seja elaborada, preparada, armazenada e porcionada em embalagens descartáveis, e transportadas;

8.2.1. Na UPA Campo Limpo, as refeições serão preparadas e porcionadas no SND do Hospital Municipal Dr. Fernando Mauro Pires da Rocha (HMFMPR), a distribuição da alimentação aos pacientes será no bloco anexo ao hospital e para os acompanhantes legalmente instituídos, no refeitório do HMFMPR

9- HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO

Alimentação preparada pelo SND



Refeição	Distribuição		
	Pacientes	Funcionário	Acompanhantes
Desjejum	07:30 – 08:30	07:30 – 08:30	07:30 – 08:30
Colação	09:30 – 10:00		
Almoço	11:30 – 12:30	12:30 – 13:30	11:30 – 12:30
Merenda	14:30 – 15:30		
Jantar	17:30 – 18:30	19:30 – 20:30	19:00 – 20:30
Ceia	20:00 – 21:00		
Lanche noturno	22:00 – 22:30		

As alterações de horário poderão ser estabelecidas entre CONTRATANTE E CONTRATADA conforme necessidade de cada unidade

Alimentação preparada e distribuída pelo Lactário e/ou Área de Manipulação de Dietas Especializadas

Fórmula Infantil	3h / 6h / 9h / 12h / 15h / 18h / 21h / 24h e/ou conforme prescrição
Alimentação Complementar	Conforme prescrição
Módulos / Suplementos	De acordo com a prescrição 1 a 2 vezes/dia

As alterações de horário poderão ser estabelecidas entre CONTRATANTE E CONTRATADA conforme necessidade de cada unidade

10- Padrão de alimentação- CARDÁPIO

10.1 REGRAS GERAIS

Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMPS-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o Recommended Dietary Allowances (RDA), revisão 1989.

No Apêndice I, o documento denominado “Sugestões para a Composição dos Cardápios – Alimentos Prontos”, tem a finalidade de orientar a operacionalização, auditoria e fiscalização do contrato na conferência das gramaturas a serem servidas aos pacientes. Recomenda-se seguir as orientações abaixo:

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

10.1.2 Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela CONTRATADA;

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

10.1.4 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);

10.1.5 Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do CONTRATANTE;

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

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

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

10.1.9 A apresentação de todas as preparações servidas devem estimular a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou à manutenção do estado nutricional dos pacientes;

10.1.10 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.

10.2. Dieta Infantil

10.2.1 Para Crianças de 01 a 12 anos

10.2.1.1 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;

10.2.1.2 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

10.2.1.3 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;

10.2.1.4 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;

10.2.1.5 A alimentação infantil não difere da alimentação padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;

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

10.2.2 Crianças até 6 anos

Para esta faixa etária deve-se considerar:

10.2.2.1 Cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança;

10.2.2.2 As temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade da criança nessa fase é aguçada. Ainda assim, a palatabilidade nesta fase evidencia prontamente a detecção de sabores, principalmente os estranhos ao seu paladar.

10.2.3 Crianças após 6 anos

Para esta faixa etária deve-se considerar que:

10.2.3.1 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;

10.2.3.2 As preparações devem ser variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial;

10.2.3.3 Deve-se fornecer nutrientes adequados por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

10.3 Acompanhantes Legalmente Instituídos, residentes e demais usuários autorizados

A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado à realidade de cada unidade hospitalar;

A dieta geral destinada aos acompanhantes e residentes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sendo distribuída em 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) e em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 (duas mil e setecentas) calorias por dia. Para as mães que amamentam (acompanhantes da pediatria e berçário) serão oferecidas 4 (quatro) refeições diárias: desjejum, almoço, merenda e jantar;

11-CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS

11.1 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.

11.1.1 PACIENTE INFANTIL

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

Ressalta-se que, para as dietas destinadas ao paciente infantil, o cardápio apresentado deverá ser adequado a cada fase, levando em consideração a gramatura e a frequência da utilização.

11.1.2 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 normoproteica;
- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em média 2.700 (duas mil e setecentas) calorias/dia, como exemplo:

11.1.2.1 Composição do cardápio –

1. Dieta Geral

Consistência: normal e deverá adequar-se, sempre que possível, aos hábitos alimentares do paciente. Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

Composição do Cardápio (Modelo)

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida à base de extrato de soja ou outros) Pão (francês ou forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou geleia ou requeijão em sachêFruta
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massasSalada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual ou outros, ou bebida à base de soja e outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê
Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado e outros) ou cháBolachas ou biscoitos ou torradas ou outros em sachê Com margarina ou geleia em sachê

2- Dieta Branda

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

É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e 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: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

- 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.

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 abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

4. 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: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Composição das refeições: sopa contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (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 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.

Composição do cardápio – dieta leve (Modelo)



Refeições	Alimentos
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas em sachê com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão em sachê 1 fruta
Colação	Vitamina ou suco natural ou mingau etc.
Almoço e Jantar	Sopa (variada) Purê de legumes ou feculentos Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas ou ovo pochê Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta cozida) Suco de fruta natural
Merenda e ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas ou outros em sachê Com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão em sachê

5.

Dieta Líquida

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, 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: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- 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.

6.

Dieta para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo 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 06 (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 sachê, previamente aprovados pela nutricionista do CONTRATANTE e em quantidade determinada pelo CONTRATANTE;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA n.º 29, de 13 de janeiro de 1998, que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais (dietéticos);
- No desjejum e na merenda, pães, bolachas, torradas, 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 20 g 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 com molho magro de tomate natural;
- Queijos mussarela light, ricota e minas frescal 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;
- Pesos 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 à vontade: chá, café e refresco, utilizando as opções de frutas do grupo A indicadas abaixo, com adoçante.

Composição do cardápio: Diabéticos (Modelo)

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite desnatado com café com adoçante ou achocolatado diet e outros diet) Pão (francês ou de forma ou bisnaga integrais ou com fibras) com margarina ou geleia diet ou requeijão em sachê ou queijo fresco ou ricota; Fruta
Colação	Mingau ou vitamina de frutas ou iogurte light/diet ou bebida à base de soja



	light/diet
Almoço e Jantar	Arroz Feijão Carne bovina ou aves ou peixe ou ovo 2 porções de guarnição – sendo uma a base de vegetais folhosos e outra à base de legumes Salada: folhas e legumes Sobremesa: fruta alternada com doce diet/light (máximo 3 vezes na semana) Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida láctea (leite desnatado com café com adoçante ou achocolatado diet ou iogurte light/diet ou bebida à base de soja light/diet ou outros) em embalagem individual Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia diet em sachê
Ceia	Iogurte light/diet ou leite desnatado com café ou achocolatado diet ou chá Bolacha ou torrada integral em sachê Com margarina ou geleia diet em sachê Fruta

7.

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 dosal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1 g).

Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos por sachê de óleo composto, sal e limão ou vinagre e outros temperos naturais.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

8. Dieta Hipercalórica e hiperproteica

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 da unidade hospitalar. Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:

- Desjejum: frios ou geleia;
- Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;
- No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou



massas. Incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário;

- Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja, pães variados com frios ou bolo e uma fruta da estação.

Composição do cardápio – hipercalórica e hiperproteica (Modelo)

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês, ou de forma ou bisnaga ou outros) com frios ou geleia ou requeijão em sachê com baixo índice de gordura saturada; Fruta
Colação	logurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Sopa 2 porções de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda e Ceia	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja ou outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê com baixo índice de gordura saturada; Fruta da estação

9.

Dieta Hipocalórica

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

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

Composição do cardápio – hipocalórica(Modelo)

Refeição	Composição
Desjejum	200 ml de leite desnatado 1 unidade de pão francês (30g) 1 unidade de margarina em sachê 1 porção pequena de fruta
Colação	1 porção pequena de fruta
Almoço e Jantar	2 colheres de sopa de arroz Prato principal: 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos Salada: folhas à vontade Sobremesa: 1 porção pequena de fruta



Merenda	200 ml de iogurte desnatado 1 unidade de pão francês (30g) 1 unidade de margarina em sachê
Ceia	1 porção pequena de fruta

10. Dieta Hipercalórica

A dieta hipercalórica é destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas com necessidades calóricas aumentadas e para pacientes psiquiátricos, com polifagia (aumento de apetite), devido ao uso contínuo de moderadores de humor.

Características: normoglicídica, normoproteica e hipercalórica;

Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia);

O almoço e o jantar deverão ser servidos em 02 (duas) embalagens de polipropileno descartável com três divisórias, com tampa, com capacidade mínima de 850 (oitocentos e cinquenta) ml, ou em recipiente em polipropileno descartável com três divisórias, com tampa, com a capacidade aproximada de 1.800 ml;

A consistência das refeições deverá ser a mesma da dieta geral;

As porções deverão ser maiores do que as da dieta geral.

Composição do cardápio – hipercalórica(Modelo)

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida à base de extrato de soja ou outros) 2 pães (francês, ou forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou geleia ou requeijão em sachê Fruta
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	2 Porções de arroz 2 Porções de feijão ou leguminosas Sopa Carne bovina ou aves ou peixe ou ovos 2 Guarnições - Guarnição 1: composta de purê à base de legumes ou macarrão ou farofa; - Guarnição 2: composta de legumes ou vegetais folhosos. Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja ou outros) 2 pães variados ou 2 porções de bolo; ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê
Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou outros) 2 pães variados ou 2 porções de bolo; ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê Fruta da estação

1.1.1. 11. Dieta Hipocolesterolêmica

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

Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

12. Dieta rica em Fibra ou Laxativa

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

- Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados:
- 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 20 g a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos), somar a idade mais 5 g.

13. Ceia para funcionários e residentes (somente plantão noturno)

*Ceia, para funcionários e residentes	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Suco de frutas ou bebida a base de proteína de soja ou achocolatado, ou iogurte, (com e sem açúcar), em embalagem cartonada ou similar; ✓ Pão francês, ou pão de leite, ou pão de forma, ou pão integral, com recheio de frios de primeira qualidade; ✓ Margarina ou Maionese de 1ª qualidade ✓ Frutas variadas.
--	---

Na Ceia para funcionários e residentes, os pães e as frutas deverão ser embalados individualmente e todos os itens reembalados em formato de KIT, acompanhado por dois guardanapos de papel e talheres, se necessário.

A CONTRATADA deverá realizar o controle do fornecimento “dos Kits Ceias”, através de lista emitida com base na escala mensal de serviços dos setores, constando nome e registro funcional informado previamente pela Contratante. O Kit Ceia será distribuído pela CONTRATADA, mediante a assinatura do funcionário frente ao seu nome. O registro do controle da distribuição deverá ser entregue diariamente a CONTRATANTE pela CONTRATADA.

14. Acompanhantes legalmente instituídos e residentes e demais usuários devidamente autorizados:

Modelo

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
----------	------------



Desjejum	<ul style="list-style-type: none">✓ Leite com café ou achocolatado✓ Pão francês ou pão de leite, ou pão integral com margarina ou requeijão✓ Fruta
Almoço e Jantar	<ul style="list-style-type: none">✓ Arroz e feijão ou grão de bico ou lentilha ou soja (com opção de arroz integral)✓ Prato Principal: Carnes em geral✓ Guarnição: à base de legumes ou vegetais folhosos, farofa, massas, etc.✓ Salada: mista, folhas e/ou legumes; leguminosas (2 opções) ou saladas compostas✓ Sobremesa: fruta ou doce✓ Suco natural: diversos sabores, com açúcar e/ou adoçante✓ Café puro com açúcar e/ou adoçante.
Merenda	<ul style="list-style-type: none">✓ Leite com café ou achocolatado, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta, ou bebida à base de proteína de soja✓ Pães variados com margarina ou requeijão

15. Outros Serviços Complementares

Alimentos produzidos com a finalidade de complementar a alimentação oral dos pacientes, obedecendo aos quantitativos mínimos estabelecidos no **ADENDO 2**

15.1. Sopa: deve conter carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc.), dois tipos de vegetais (folhosos e legumes), um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame, etc) e/ou um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia), etc;

15.2. Gelatina: preparação culinária em pó, diversos sabores, na versão diet e normal;

15.3. Pão com margarina ou requeijão: pão tipo francês ou integral acrescido de margarina ou requeijão, embalado individualmente;

15.4. Biscoito doce/salgado: biscoitos tipo cream cracker ou água, maisena ou de leite, em sachês individuais;

15.5. Iogurte: leite integral ou desnatado fermentado por fermentos lácticos próprios adicionados ou não de açúcar e polpa de frutas, podendo ou não conter outros produtos de origem láctea e gordura, sem corantes artificiais;

15.6. Mingau a base de cereais: preparação a base de leite e produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;

15.7. Frutas: frutas diversas, distribuídas individualmente, obedecendo às porções estabelecidas;

15.8. A água mineral natural, sem gás, envasada em garrafas pet lacradas, com registro no Ministério da Saúde, conforme a legislação vigente.

15.9. Higienizar as garrafas com álcool 70% (setenta) por cento, antes da distribuição;

15.10. A água deverá ser distribuída em garrafas pet de 500 (quinhentos) ml ou 1.500 (um mil e quinhentos) ml, acompanhada de copos descartáveis de 200 (duzentos) ml, havendo reposição sempre que necessário;

15.10.1. Água mineral 500 (quinhentos) ml: distribuídas exclusivamente, para pacientes em leito hospitalar de observação ou com alta rotatividade;

15.10.2. Água mineral 1500 ml: distribuídas exclusivamente, para pacientes em leito hospitalar de internação;

15.11. A água deverá ser distribuída exclusivamente a todos os pacientes e mães que amamentam. Para pacientes que apresentem dificuldades de deglutição devem ser distribuídos canudos dobráveis;

15.12. A CONTRATADA será responsável pela coleta das garrafas plásticas vazias, em carros de coleta fechados e exclusivos para resíduos, após as refeições em horários estipulados pela CONTRATANTE;

15.13. A água utilizada para as preparações do SND deverá ser filtrada por filtros com filtragem mecânica e por absorção química em carvão ativado, com selo do INMETRO, para assegurar a eficiência do processo;

15.14. A instalação e manutenção dos filtros será responsabilidade da CONTRATADA, bem como a substituição do elemento filtrante;

15.15. Caso o laudo de análise microbiológica da água for impróprio para o consumo, será responsabilidade da CONTRATADA fornecer água mineral para todas as preparações, sem ônus para a CONTRATANTE, até o problema ser sanado;

15.16. Refeições para Acompanhantes Legalmente Instituídos, residentes e demais usuários devidamente autorizados:

15.16.1. A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para a dieta geral; devem apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo conforme legislação vigente;

15.17. A distribuição das refeições para os funcionários, residentes e acompanhantes autorizados será no refeitório das unidades, de acordo com os horários determinados. Para acompanhantes da Pediatria, se autorizado, as refeições poderão ser distribuídas na unidade de internação.

15.18. Aos acompanhantes legalmente instituídos e residentes serão fornecidas 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar. Para mães que amamentam (acompanhantes da pediatria e berçário), serão fornecidas 04 (quatro) refeições diárias: desjejum, almoço, merenda e jantar;

15.19. O controle de acesso dos acompanhantes ao refeitório da unidade será por meio de lista nominal dos pacientes, onde deverá estar identificado e assinar a lista, ao lado do nome do paciente internado;

15.20. O controle de acesso dos Residentes ao refeitório será por meio de lista nominal, com nome completo e CRM;

15.21. Os usuários do refeitório deverão receber alimentação em utensílios com boa qualidade e apresentação, em bom estado de conservação;

15.22. Todo equipamento ou utensílio para distribuição que deverá ser aprovado previamente pelo CONTRATANTE;

15.23. A distribuição das refeições no refeitório será feita pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes, balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando bandejas lisas, de cor diferente das utilizadas para pacientes, forradas com toalha americana descartável compatível com o tamanho da bandeja, prato de louça branca para refeição, com diâmetro mínimo de 25 (vinte e cinco) cm, para sobremesa com 18 (dezoito) cm de diâmetro, talheres de inox (garfos, facas, colheres de

sopa e sobremesa) acondicionados em embalagens individuais apropriados, com o guardanapo, e palito dental embalado individualmente;

15.24. É permitido à CONTRATADA o porcionamento do prato principal, guarnição e sobremesa, obedecendo aos quantitativos mínimos estabelecidos no **ITEM 25** (Gêneros, Porcionamento, Frequência e Gramaturas), por ocasião do consumo em sistema self-service parcial;

15.25. A salada, arroz e feijão devem ser servidos à vontade;

15.26. Suco natural e água filtrada deverão ser fornecidos acompanhados de copo descartável com capacidade de 200 ml (de acordo com padrão de qualidade estabelecido em legislação) e servidos à vontade. O suco deverá ficar acondicionado em refresqueiras elétricas durante as refeições;

15.27. Sobremesas:

a) A fruta deverá ser higienizada e embalada individualmente, picada ou inteira de acordo com a gramatura pré-estabelecida;

b) Os doces cremosos deverão ser acondicionados em recipientes descartáveis com tampa, com capacidade de 110 ml;

c) Os doces confeitados, bolos e tortas deverão ser acondicionados em embalagens que garantam uma boa apresentação;

15.28. A CONTRATADA deverá manter temperos (azeite extra virgem, vinagre, molho de pimenta) em suas embalagens originais, ou em sachês e sachês de sal;

15.29. A CONTRATADA deverá oferecer limão fatiado quando o prato principal for peixe, carne suína ou quibe; e queijo parmesão ralado quando a guarnição for massa;

15.30. Deverá ser fornecido café com e sem açúcar, acondicionado em garrafas térmicas, copos descartáveis de 50 ml, sachês de adoçante artificial e mexedor plástico;

15.31. Os funcionários poderão adquirir porções extras de:

a) Saladas;

b) Sopa: 500 (quinhentos) ml, servida em embalagem descartável e acompanhada de pão (25 g) embalado individualmente;

c) Prato principal e sobremesa, conforme porção pré-estabelecida neste Termo de Referência;

15.32. Deverá ser exposta aos usuários a indicação do valor calórico de cada porção do cardápio do dia;

15.33. Deverá afixar em local visível a tabela dos preços praticados e os cardápios semanal e diário;

15.34. Para o recebimento das refeições, a CONTRATADA deve prever funcionário administrativo específico em todas as refeições, estabelecer sistemática de cobrança direta do usuário, onde o pagamento poderá ser efetuado em espécie e cartão crédito/débito;

15.35. Os preços praticados deverão ser únicos a todos os usuários que frequentam o refeitório, sendo que o reajuste deverá ser feito na época prevista em contrato e estar de acordo com o índice contratual fixado, comunicando com antecedência o reajuste a Diretoria Técnica do Hospital, através da Área Técnica de Nutrição;

16. POSTO DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS

Os postos de manipulação se destinam à operacionalização das fórmulas lácteas, módulos e nutrição enteral (quando necessitar de manipulação).

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

16.2 A Contratada deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização, envolvendo o planejamento, a preparação/manipulação, o acondicionamento, o transporte e a distribuição.

No caso em que a estrutura física da unidade de saúde tiver somente sala para o lactário, não prevendo sala exclusiva para a manipulação de dietas especializadas como nutrição enteral (quando houver necessidade), as atividades previstas para a manipulação e envase de nutrição enteral podem ser compartilhadas com as atividades do lactário, desde que satisfeitas as seguintes condições:

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

Ressalta-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 preparado e consumido.

1.1.2.

1.1.3. 16.3 Nutrição Enteral (quando for necessário haver manipulação)

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, de , da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Definições

16.3.1 Nutrição enteral: dieta especialmente elaborada para uso por sonda ou via oral. Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral utilizada neste posto pode ser:

- 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.
- Apresenta-se no quadro abaixo a capacidade dos postos de manipulação de dietas especializadas de acordo com a definição dos postos de serviços.

Tabela de capacidades de produção dos postos de manipulação de dietas especializadas, de acordo com os tipos de postos de serviços



Posto de Serviço*	Fórmulas Lácteas	Módulos
Posto básico diurno	1 a 150 litros	0,5 litro
Posto I diurno	151 a 350 litros	1 litro
Posto II diurno	350 a 2.700 litros	1 a 2 litros
Posto básico noturno	1 a 150 litros	0,5 litro
Posto I noturno	151 a 350 litros	1 litro
Posto II noturno	350 a 2.700 litros	1 a 2 litros

(*) Para a definição do posto será considerada a somatória da produção, em litros, de: fórmulas lácteas infantis e módulos.

- (**) Sugere-se a diluição dos módulos em pelo menos 50 mililitros de líquido.
- Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 8 – Jun./21.

16.4. Lactário

O lactário destina-se 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:

- Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado, ou com leite em pó integral, em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos e adoçantes:
 - Produtos farináceos à base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;
 - Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.
- Formulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação 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 isentada 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;
 - Alimentação de lactentes com diarreia severa (fórmula infantil semielementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja);
 - Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;
 - Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
 - Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);
 - Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

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.

16.4.1. Padrão de Qualidade

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

16.4.1.1. 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;

16.4.1.2. 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 esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais. 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) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;

16.4.1.3. 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 (APCC), 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;

16.4.1.4. É indispensável a presença de um nutricionista, exclusivo do lactário, 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.

17. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS n.º 5/13, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir.

1.1.4. 17.1. Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética(SND)

- Efetuar os reparos e as adaptações que se fizerem necessárias nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente;
- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;
- Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e o preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
- 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;

- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);
- Realizar a limpeza e o esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério do CONTRATANTE;
- Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizadas nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;
- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término desta contratação, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE;
- Fornecer, manter e colocar à disposição do CONTRATANTE os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;
- Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, substituindo aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas do Contratante, devido ao mau estado de conservação;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;
- 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;
- Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio, material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE;
- 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;
- Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos profissionais da CONTRATADA e do hospital;
- Apresentar ao CONTRATANTE um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;
- Responder ao CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;
- 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;

- Efetuar todas as manutenções, limpezas e reparos dos sistemas de exaustão e/ou ar-condicionado periodicamente, conforme recomendação dos fabricantes, caso os sistemas sejam para atendimento exclusivo das cozinhas e do refeitório;
- Efetuar limpeza e higienização das caixas d'água, conforme Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, caso as mesmas sejam para atendimento exclusivo das dependências da cozinha;
- Caso as cozinhas possuam Grupo Gerador Diesel e o mesmo for utilizado para atendimento exclusivo da cozinha e dependências, efetuar todas as manutenções, reparos e testes do Grupo Gerador conforme especificações do fabricante, incluindo o abastecimento de diesel quando necessário.

17.2. A CONTRATADA deverá encaminhar mensalmente, junto com a fatura dos serviços à Secretaria Municipal da Saúde, as seguintes informações:

- **a)** Relação atualizada dos empregados vinculados à execução do contrato;
- **b)** Folha de frequência dos empregados vinculados à execução do contrato;
- **c)** Folha de pagamento dos empregados vinculados à execução do contrato;
- **d)** Cópia do protocolo de envio de arquivos, emitido pela conectividade social (GFIP/SEFIP);
- **e)** Cópia da relação dos trabalhadores constantes do arquivo SEFIP do mês anterior ao pedido de pagamento;
- **f)** Cópia da guia quitada do INSS correspondente ao mês anterior ao pedido de pagamento;
- **g)** Cópia da guia quitada do FGTS correspondente ao mês anterior ao pedido de pagamento;

1.1.5. 17.3. Equipe de Trabalho

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização dos serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional por pelo menos outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n.º 8.666/93 e na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/18;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;
- Assegurar a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos na Resolução do CFN n.º 600/18, 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;
- 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;
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás

de identificação a todos os seus profissionais em serviço nas dependências do CONTRATANTE;

- Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7, que compõe a Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e as suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
- Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador, conforme NR7 que compõe a Portaria n.º 3.214 do Ministério do Trabalho, de 08 de junho de 1978, e suas alterações;
- 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;
- 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;
- 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;
- Manter os profissionais dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- Comprovar a entrega de Equipamentos de Proteção Individual (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;
- Proporcionar aos seus profissionais condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos 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;
- 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;
- Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Manter as nutricionistas clínicas seguindo as atribuições previstas na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/18;
- Assumir o ônus pelo recolhimento de seguro de acidente de trabalho para seus empregados;
- 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;
- Cumprir as posturas do município e as disposições legais, estaduais e federais

queste relacionem com a prestação de serviços, objeto desta contratação;

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

1.1.6. 17.4. Padrão de Alimentação

17.4.1 Cardápios

- A Contratada deverá elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou 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;
- Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia do Funcionário, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano-Novo, Festa Junina etc.), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;
- Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
- Apresentar, por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo CONTRATANTE;
- Aceitar a solicitação do CONTRATANTE de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, em até 48 horas antes do preparo.

16.4.1 Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoque

- Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;
- 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 n.º 5/13;
- Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados, quando solicitado, para análise técnica e sensorial pelo SND do Contratante;
- Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas 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;
- 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;
- Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo CONTRATANTE;
- Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS n.º 5/13;

- 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;
- 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;
- Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

17.4.2 Preparo e Distribuição

- Observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber à Portaria CVS n.º 5/13;
- Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo à temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;
- Manter em temperaturas recomendadas os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;
- Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente os vegetais crus em processo de desinfecção, em solução clorada, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
- Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- Entregar 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;
- 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;
- Supervisionar a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas estabelecidas pelo CONTRATANTE;
- Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
- Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos. Salienta-se que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 (sessenta) minutos, de acordo com a Portaria CVS n.º 5/13;
- Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas na presente contratação através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

- Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo CONTRATANTE, obedecendo às disposições legais da Portaria CVS n.º 5/13;
- Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;
- 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 n.º 5/13;
- Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao CONTRATANTE;
- Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou técnicos do CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelo custo dos exames realizados comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. 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;
- Realizar a análise de Swab das mãos e utensílios do profissional envolvido na manipulação dos alimentos, a fim de monitorar o ambiente de produção no controle de possíveis fontes de contaminação. 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;
- Realizar a análise de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições, a fim de monitorar as possíveis fontes de contaminação. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas técnicos do CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;
- Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados;
- Manter o controle dos pratos, dos recipientes e dos talheres em inox em quantidades suficientes para o número de refeições de acompanhantes servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade, com acesso do CONTRATANTE;
- Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da unidade, conforme Portaria CVS n.º 5/13 e os Procedimentos Operacionais Padrão, de comum acordo com o SND do Contratante, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados no capítulo II;
- Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da unidade, contemplando as dietas gerais e especiais, as preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micronutrientes), e a tabela de substituições, devendo ser aprovado pela equipe de nutricionistas do CONTRATANTE;
- Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos do Lactário a ser adotado para preparação de fórmulas lácteas, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, suplementos, devendo ser aprovado pela equipe de nutricionistas do CONTRATANTE;
- Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da unidade para o preparo

das dietas, das formulações e enterais;

- Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas e Manual do Lactário) ao SND do CONTRATANTE, dentro de no máximo 30 dias após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente à revisão e atualização anual dos mesmos;
- 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;
- Sugere-se estabelecer a entrega da água mineral aos pacientes dentro da rotina de distribuição das refeições, devendo ocorrer no período diurno e/ou vespertino, em ocorrência de internações e liberação de jejum, sempre que solicitado.

17.4.3 Higienização

- Atender ao que dispõe a Portaria CVS n.º 5/13, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos;
- Manter a absoluta higiene no recebimento, no armazenamento, na manipulação, no preparo e na distribuição dos alimentos;
- Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais na área destinada para esse fim;
- 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;
- Proceder à higienização e à desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e de boas práticas, 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. É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível, dar preferência a produtos que dispensam o uso de água;
- Toda a higienização do serviço de nutrição incluindo os refeitórios (mesas, bancos) será de responsabilidade da empresa prestadora de serviços de limpeza técnica hospitalar, incluindo o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis;
- Recolher, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, os resíduos alimentares das dependências utilizadas (refeitório, copas, lactário), acondicionando-os em sacos plásticos de cor apropriada e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) / Comissão de Gerenciamento de Resíduos Sólidos de Saúde (CGRSS) da unidade hospitalar;
- 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;
- Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;
- Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS n.º 9/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e



de qualidade comprovada;

- Recolher e armazenar lixo, descartáveis etc. e sobras de alimentos em sacos plásticos de cor apropriada 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 (CCH) da unidade hospitalar;
- 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;
- Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copasetc.), dentro das normas sanitárias vigentes;
- Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus profissionais;
- Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

17.5 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;
- 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;
- Apresentar cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras n.º 07 e n.º 09, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;
- Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

1.1.7. 17.6 Situações de Emergência

- Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente documento;
- Para o **fornecimento ininterrupto de refeições a CONTRATADA deverá apresentar um plano de Contingenciamento para o fornecimento ininterrupto de refeições, obrigatoriamente com os seguintes quesitos:**
 - Cozinha central equipada e devidamente licenciada;
 - Condições de agravos/emergência em saúde pública;
 - Condições de atendimento de aumento exponencial da demanda espontânea;
 - Demais que se fizerem necessárias ao funcionamento ininterrupto dos serviços.
- Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de

abastecimento, sem qualquer ônus para o Contratante.

1.1.8. 17.7 Suplementares

- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
- 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);
- 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;
- Fornecer, sempre que solicitado, documentos e estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações que possam instruir estudos, análises e pesquisas do CONTRATANTE;
- Permitir o acesso de visitantes após autorização do SND do CONTRATANTE, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;
- 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;
- 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;
- Garantir, a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas ou técnicos do 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;
- Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução desta contratação, sem ônus para o CONTRATANTE;
- Realizar, para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças, prevalecerá o número do CONTRATANTE;
- Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais incidências previstas no edital. Os casos não previstos, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND do CONTRATANTE e da CONTRATADA;
- Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;
- Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, além de promover os reparos necessários antes do término da vigência do contrato;

- Recusar o atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de profissionais do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante (SND), solicitando sempre a identificação dos usuários;
- Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- Comunicar ao CONTRATANTE sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do contrato, devendo encaminhar, através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
- Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do contrato da Lei Federal n.º 8.212/91. Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da fatura;
- Encaminhar relatório de medição dos serviços prestados para análise do CONTRATANTE;
- 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;
- 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.

17.8 Responsabilidade Civil

- A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais em serviço, correndo às expensas da CONTRATADA, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;
- Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração do CONTRATANTE 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.

17.9 Boas Práticas Ambientais

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. As estratégias adotadas são apresentadas a seguir.

17.9.1 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.

- a) 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;
 - Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;
 - Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;
 - Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;

 - Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar lavagem de seu interior;
 - Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;
 - Realizar o procedimento de dessalga de proteínas 24 (vinte e quatro) horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.
- b) 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 emáx. 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.
- c) 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.

17.9.2 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 020, 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.

17.9.3 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.

17.9.4 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 regrade menor toxicidade, 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, no que se refere ao atendimento das prescrições do art. 44 da Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976, e do art. 67 do Decreto Federal n.º 8.077, de 14 de agosto de 2013, e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e de fiscalização, por parte das autoridades sanitárias e do CONTRATANTE, são os anexos da referida Resolução: ANEXO I – Lista das substâncias permitidas na elaboração de detergentes e demais produtos destinados à aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II – Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III – Especificações e ANEXO IV – Frases de advertência para detergentes e seus congêneres;
- 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.

17.9.5 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.

17.9.6 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, dentre outras.

17.9.7 Minimização de Produção de Resíduos Alimentares

Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e melhor aproveitamento dos alimentos. Para isso:

- A 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 a nutricionista da CONTRATADA a visitar o site www.codeagro.sp.gov.br, 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.

17.9.8 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 2 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.

- 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);
- 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.

17.9.9 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.

17.9.10 Reutilização de Gêneros Alimentícios e de Sobras de Alimentos

Tendo em vista a Lei Estadual n.º 11.575, de 25 de novembro de 2003, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

18 Obrigações da Contratante

- 18.1 Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- 18.2 Disponibilizar a CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo, armazenamento e distribuição ;
- 18.3 Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam

necessárias, a qualquer tempo;

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

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

18.6 Entregar à CONTRATADA, quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas (se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;

18.7 Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA;

18.8 Fornecer à CONTRATADA local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;

18.9 Disponibilizar para a CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade;

18.20 Comunicar por escrito à CONTRATADA qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

18.21 O CONTRATANTE colocará à disposição da Contratada as instalações do serviço de nutrição.

19. FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

19.1 Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, o fornecimento individualizado a cada paciente dentro da classificação ora apresentada conferindo as quantidades de dietas especializadas e descartáveis previstos, a compatibilidade com o padrão estabelecido, da execução e alimentação do sistema informatizado, registrando eventuais ocorrências;

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

19.2 Realizar a fiscalização das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliações periódicas;

19.3. 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;

19.4. A fiscalização do CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

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

19.5. Verificar as condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

19.6. O software de Gestão fornecido pela CONTRATADA, deverá disponibilizar á CONTRATANTE a qualquer momento os arquivos de triagem nutricional, avaliação nutricional e de atendimento ao pacientes, bem como as evoluções nutricionais apresentadas no decorrer da prestação de serviços;

19.7. O CONTRATANTE deverá instalar em máquina do Gestor do Contrato todo software, para o acompanhamento e gestão do contrato, quantitativo de atendimento e qualitativo;

19.8. Controlar diariamente o número de atendimentos individuais aos pacientes através da emissão diária de relatórios de atendimentos individuais e por Enfermarias;

19.9. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, e ao Sistema Informatizado em tempo real;

19.10. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, realizando avaliações periódicas quanto ao cumprimento dos horários, padrões estabelecidos. A fiscalização poderá abranger inclusive a qualidade gêneros adquiridos, estocados ou empregados na prestação dos serviços , que a juízo da fiscalização, poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é satisfatório;

19.11. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos insumos usados na preparação das dietas;

19.12. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

20. Acordo de Nível de Serviço (SLA)

Os serviços serão avaliados por meio do Acordo de Nível de Serviços (Service Level Agreement – SLA), **Adendo 3** deste instrumento;

20.1. O formulário será preenchido mensalmente pelo fiscal do contrato, e comporá o conjunto de documentos base para avaliação do acordo de nível de serviço, ferramenta definidora do valor mensal do repasse ao prestador;

20.2. O SLA em si não constitui previamente penalidade ao prestador, apenas ferramenta de avaliação de efetividade do acordo de nível de serviço estabelecido para pagamento conforme entrega de serviço efetivamente realizado;

20.3. No caso de irregularidades, a CONTRATADA, será comunicada por escrito e, caso solicite prazo visando a correção de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada. A

análise do pedido será apreciada pelo gestor do contrato, desde que o período solicitado para a correção da irregularidade seja executado no mês vigente da notificação.

20.4. O formulário deve ser feito em 3 (três) vias, devendo a primeira via ser anexada no atestado de medição; a segunda via é da CONTRATADA e a terceira, da unidade;

20.5. Por constituir avaliação de nível de serviço, no caso do prestador não concordar com a avaliação realizada no ato do serviço e recusar-se a assinar a ficha, o instrumento será assinado por duas testemunhas. A CONTRATADA, então, receberá cópia da avaliação e terá 5 (cinco) dias úteis para prestar os esclarecimentos necessários, com a junção dos documentos comprobatórios;

20.6. O gestor do contrato da unidade hospitalar avaliará as justificativas e se posicionará, por escrito, sobre o ocorrido, determinando então a avaliação de nível de serviço;

20.7. Ao final do mês, o fiscal do contrato deverá consolidar as informações colhidas na Avaliação do Acordo do Nível de Serviços, considerando a quantidade de ocorrências dos itens, e não das médias das pontuações obtidas nas avaliações semanais.

20.8. A CONTRATADA deverá elaborar, mensalmente, relatório gerencial quantitativo, de acordo com o especificado pelo fiscal do contrato da unidade hospitalar. O relatório deverá ser entregue a este fiscal que, juntamente com o consolidado da avaliação de acordo de nível de serviço (SLA) e com o atestado de medição de “a contento” ou “não a contento”, as assinará em conjunto com o Gestor do Contrato, de cada unidade, que enviará o atestado de medição para a Gerência de Contratos da Secretaria Municipal da Saúde até o 3º dia útil do mês subsequente, para fins de pagamento. O pagamento será realizado conforme nível de serviço apurado na Avaliação do Acordo de Nível de Serviço;

20.9. A CONTRATANTE realizará pesquisas de satisfação com pacientes trimestralmente e com acompanhantes, residentes e funcionários trimestralmente, com apresentação dos resultados e observações descritas;

20.10. Cabe a cada unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base, em impressos (documentação de apoio) efetuar o acompanhamento periódico dos serviços prestados registrando e arquivar as informações de forma a embasar a avaliação mensal da CONTRATADA.

21. 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 n.º 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 do 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 estudo, serão 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.

21.1 OPERACIONALIZAÇÃO DA COZINHA GERAL

21.1.1 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 n.º 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 5/13;
 - 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.
- **21.1.2 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 Saúde (MS) 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.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Tabela de temperatura – recebimento de carnes

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

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

▪ **21.1.3 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.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Tabela de temperatura – recebimento de hortifrutigranjeiros

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

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

▪ **21.1.4 Recebimento de Leite e Derivados**

Deverão ser de procedência idônea, com o carimbo de fiscalização do SIF, MS 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.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Tabela de temperatura: laticínios e derivados

Tipo de Produto	Temperatura
------------------------	--------------------



Laticínios	Até 10° C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

▪ **21.1.5 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.

Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Tabela de temperatura – estocáveis

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

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

▪ **21.1.6 Recebimento de Sucos e demais Produtos Industrializados**

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados:

Tabela de temperatura – sucos e produtos industrializados

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

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

21.1.7 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 no Ministério da Saúde e atender à legislação vigente.

▪ **21.1.8 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 (sessenta) cm e afastados da parede em 35 (trinta e cinco) cm, sendo 10 (dez) 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 n.º 5/13;
- 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 que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento, estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por até 72 (setenta e duas) horas para bovinos e aves, e por até 24 (vinte quatro) horas para os pescados;
- Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sobcongelamento (-18°C), desde que devidamente etiquetados;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- 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.

1.1.9. 21.1.9 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°C ou superior a 65°C;
- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

- Garantir que os alimentos, no processo de cocção, cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam 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°C no seu interior;
- Atentar para que as gorduras e os óleos utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento dos mesmos;
- 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. A mesma deve retornar à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 (trinta) minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- Evitar 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°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

21.1.10 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:
- Ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar as hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não as cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável, e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhar as hortaliças apenas por tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água, até abrir fervura; ou simplesmente refogá-las;
- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte (como repolho, couve-flor e brócolis), bem como suas folhas e talos.

1.1.10. 21.1.11 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, do preparo, do 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°C 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 sobraem 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°C;
- 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°C.

21.1.11 Higienização dos Alimentos

a) Hortifrutigranjeiros

- 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.

21.1.12 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.

21.1.13 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 pelo CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá seguir as condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

a) **No desjejum:**

O leite com café ou o seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenha as características mínimas definidas na NBR, com tampa e capacidade de 300 ml;

O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;

- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

b) **No almoço e jantar:**

- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente e com capacidade para 350 ml;

- 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 transparente e com capacidade aproximada para 1.200 ml 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 300 ml.

c) **Quanto à sobremesa:**

- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;
- Doce (quando cremoso), gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

21.1.14 A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição, guardanapos embalados individualmente e bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante.

21.1.15 A CONTRATADA deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja e outros, respeitada a prescrição dietética.

21.1.16 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.

21.2 Distribuição das Refeições

21.2.1. Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e de temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

21.2.2 Para a distribuição dos alimentos quentes, deve-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65°C ou mais por no máximo 12 horas, ou manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas. As mantidas à temperatura abaixo de 60°C devem ser consumidas em até 3 horas.

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

21.2.4 A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios elaborados pela CONTRATADA, denominado de Procedimento Operacional Padrão (POP).

21.2.5 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.

21.2.6 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 do CONTRATANTE.

21.2.7 O transporte de alimentos e outros deve ser efetuado em carros térmicos fechados e apropriados, atendendo às exigências da Portaria CVS n.º 5/13.

21.3 Higieneização

21.3.1 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 n.º 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e a Portaria n.º 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 serem descartadas ao final do procedimento;
- Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

21.3.2 Higieneização das instalações

A adoção de procedimentos de higienização adequados e eficazes é fundamental para a 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 dos 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 colmeias 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 abastecê-las 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:

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	Diário e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (mensal) ou quaternário de amônia (diário)
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro com alto teor de ativos desengordurantes
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	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.
Mesas e cadeiras (refeitório)	Diariamente	Produto à base de peróxido de hidrogênio
Tubulações externas	Bimestral	Detergente com alto teor de desengordurante
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico) e neutralizador de odores



Tubulações internas	Semestral	Desengordurante próprio (biodegradável, semcáustico)
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Depósito de lixo	Diariamente e no início de cada turno	Detergente neutro, desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário) e neutralizador de odores. Colocar sacos plásticos

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

21.3.3 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% (setenta) por cento;
- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;
- As painéis, 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% (setenta) por cento 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*. O mesmo 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:

Tabela de higienização dos equipamentos e utensílios

Equipamentos e Utensílios	Frequência	Produtos
Louças, talheres, bandejas, baixelas (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	Diária e semanal	Detergente neutro



Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm 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 (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente com alto teor de desengordurante
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro
Balanças	Antes e após o uso	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Geladeiras e câmaras 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, coifas) telas	Semanal	Detergente desincrustante

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

21.3.4 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.

21.4 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, sem ônus ao CONTRATANTE. No caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

21.5 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, mensalmente ou conforme solicitação do 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 do CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

O laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém, o mesmo 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 do CONTRATANTE para avaliação.

21.6 Análise de Potabilidade da Água

A CONTRATADA deverá realizar semestralmente 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 do CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras da água deverão ser encaminhadas imediatamente para análise de potabilidade de água, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE para avaliação.

21.7 Análise de Swab

A Contratada deverá realizar a análise de Swab trimestralmente. 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 do CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

O laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do 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 01 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo CONTRATANTE;
 - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, cozinha geral.
- b) Análise de Swab de utensílios
 - Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilos* e coliformes fecais totais;
 - Para 01 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo CONTRATANTE;
 - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, cozinha geral.

22 OPERACIONALIZAÇÃO DA COZINHA GERAL

22.1 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 n.º 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 5/13;
- 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.

22.2 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 Saúde (MS) 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.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Tabela de temperatura – recebimento de carnes

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

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

22.3 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 verde 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.
- Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Tabela de temperatura – recebimento de hortifrutigranjeiros

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

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

22.4 Recebimento de Leite e Derivados

- Deverão ser de procedência idônea, com o carimbo de fiscalização do SIF, MS 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.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Tabela de temperatura: laticínios e derivados

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

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

22.5 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.

Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis

Tabela de temperatura – estocáveis

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

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

22.6 Recebimento de Sucos e demais Produtos Industrializados

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados:

Quadro 27: Tabela de temperatura – sucos e produtos industrializados



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

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

22.7 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 no Ministério da Saúde e atender à legislação vigente.

22.8 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 (vinte e cinco) 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 (sessenta) cm e afastados da parede em 35 (trinta e cinco) cm, sendo 10 (dez) 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 n.º 5/13;
- 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 (dez) cm ou em peças de até 2 (dois) 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 que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento, estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por até 72 horas para bovinos e aves, e por até 24 (vinte e quatro) horas para os pescados;
- Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C), desde que devidamente etiquetados;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- 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.

22.9 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°C ou superior a 65°C;
- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- Garantir que os alimentos, no processo de cocção, cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam 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°C no seu interior;
- Atentar para que as gorduras e os óleos utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento dos mesmos;
- 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. A mesma deve retornar à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- Evitar 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°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

22.10 Ações para Preservar o Valor Nutritivo dos Alimentos

- a) Para preservar o valor nutritivo dos alimentos, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
- Ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar as hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
 - Não as cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável, e pouco antes de serem utilizadas;
 - Cozinhar as hortaliças apenas por tempo suficiente para que fiquem

macias, em pouca água, até abrir fervura; ou simplesmente refogá-las;

- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte (com o repolho, couve-flor e brócolis), bem como suas folhas e talos.

22.1. Procedimentos para Evitar a Contaminação Cruzada

22.1.1 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, do preparo, do 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°C 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 sobraem 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°C;
- 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°C.

1.1.11. 22.1.2 Higienização dos Alimentos

a) Hortifrutigranjeiros

- 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.

▪ **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.

▪ **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 pelo CONTRATANTE.
- A Contratada deverá seguir as condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:
 - a) **No desjejum:**
 - O leite com café ou o seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenha as características mínimas definidas na NBR, com tampa e capacidade de 300 ml;
 - O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
 - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
 - b) **No almoço e jantar:**
 - As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente e com capacidade para 350 ml;
 - 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 transparente e com capacidade aproximada para 1.200 ml 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 300 ml.
 - d) **Quanto à sobremesa:**
 - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;
 - Doce (quando cremoso), gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.
 - c) A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição, guardanapos embalados individualmente e bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo CONTRATANTE.
 - d) A CONTRATADA deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em

sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja e outros, respeitada a prescrição dietética.

- e) 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.

23

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°C ou mais por no máximo 12 horas, ou manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas. As mantidas à temperatura abaixo de 60°C 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°C por no máximo 4 (quatro) horas, ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 (duas) 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 do CONTRATANTE.

O transporte de alimentos e outros deve ser efetuado em carros térmicos fechados e apropriados, atendendo às exigências da Portaria CVS n.º 5/13.

23.1 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 n.º 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e a Portaria n.º 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 serem 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 dos 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 colmeias 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 abastecê-las 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:

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	Diário e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (mensal) ou quaternário de amônia (diário)



Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro com alto teor de ativos desengordurantes
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	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.
Mesas e cadeiras (refeitório)	Diariamente	Produto à base de peróxido de hidrogênio
Tubulações externas	Bimestral	Detergente com alto teor de desengordurante
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a naturezas das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico) e neutralizador de odores
Tubulações internas	Semestral	Desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico)
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Depósito de lixo	Diariamente e no início de cada turno	Detergente neutro, desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário) e neutralizador de odores. Colocar sacos plásticos

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

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 painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas deverão ser substituídas sempre que estiverem amassadas, a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira;
- Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro e, quando for o caso, detergente com alto teor de desengordurante. Após enxágue, pulverizar com álcool a 70% (setenta) por cento 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*. O mesmo 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:

Tabela de higienização dos equipamentos e utensílios

Equipamentos e Utensílios	Frequência	Produtos
Louças, talheres, bandejas, baixelas (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	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm 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 (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente com alto teor de desengordurante
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro
Balanças	Antes e após o uso	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Geladeiras e câmaras frigoríficas	Diária e semanal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Freezer	Diária, semanal emensal	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, coifas) telas	Semanal	Detergente desincrustante

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

d) 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.

23.2 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, mensalmente ou conforme solicitação do 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 do Contratante, responsabilizando-se a CONTRATADA pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

O laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém, o mesmo 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 do CONTRATANTE para avaliação.

23.3 Análise de Potabilidade da Água

A CONTRATADA deverá realizar semestralmente 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 do CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras da água deverão ser encaminhadas imediatamente para análise de potabilidade de água, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

O laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE para avaliação.

23.4 Análise de Swab

A Contratada deverá realizar a análise de Swab trimestralmente. 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 do CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do 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 01 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo CONTRATANTE;
- Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, cozinha geral.

b) Análise de Swab de utensílios

- Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilos* e coliformes fecais e totais;
- Para 01 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo CONTRATANTE;
- Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, a cozinha geral.

24

OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DO LACTÁRIO –

24.1 Aquisição e Recebimento

A aquisição e o recebimento dos produtos (fórmulas lácteas, módulos, mucilagens) para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade do CONTRATANTE e serão distribuídos/entregues à CONTRATADA em conformidade com o planejamento e com a programação de recebimento em função do consumo estimado.

A aquisição dos insumos utilizados para o Hospital Amigo da Criança e necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta, sopa, mingau, mamadeiras, bicos, capuz e copos é de responsabilidade da CONTRATADA; assim como os produtos de limpeza, descartáveis, entre outros.

Deve-se observar:

- A matéria-prima deve ser de origem conhecida, com o regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária 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;
- A CONTRATADA 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.

24.2 Pré-Preparo e Preparo

- a) A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:
- Coleta da prescrição médica efetuada pela nutricionista da CONTRATADA;
 - 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 de cada unidade hospitalar;
 - Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos manuais;
 - Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
 - Reconstituir as fórmulas infantis com água potável, 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;
 - 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;
- As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4°C para consumo em 24 (vinte e quatro) horas, e as não autoclavadas, para consumo em 12 (doze) horas.

b) 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 (três) vezes.
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.

O quadro abaixo apresenta o esquema de alimentação para lactentes com fórmula infantil, apresentados no quadro a seguir.

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
4º ao 6º mês	Fórmula infantil	4 a 6	
	Sopa	1 a 2	
	Suco	1	
	Papa	1	



6º ao 8º mês	Fórmula infantil	4	com prescrição médica
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	1	
8º ao 12º mês	Fórmula infantil	4	
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	1	

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

- Disponibilizar os equipamentos e utensílios a serem utilizados próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos.

24.3 Porcionamento

O porcionamento é de responsabilidade da CONTRATADA e deve estar de acordo com 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, as mesmas são submetidas ao tratamento térmico em autoclave à temperatura de 110° C durante 10 (dez) minutos;
- Para os hospitais com o título “Amigo da Criança”, as fórmulas infantis e o leite humano 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;
- Para os hospitais que não possuem o título “Amigo da Criança”, 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.

24.4 Acondicionamento e Identificação

Assim como os outros serviços do posto de lactário, o acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da CONTRATADA, que deve:

- Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10°C ou acima de 65° C;
- 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 autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4°C para consumo em 24 horas, e as não autoclavadas, para consumo em 12 (doze) 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 alargamento do mesmo. Quando o bico de uma mamadeira não puder ser utilizado, a mesma deverá ser substituída por outra.

24.5 Distribuição

Fórmulas lácteas, sopas, sucos etc. produzidos no lactário devem ser distribuídos pelas lactaristas em recipientes apropriados ou galheteiros lavados e desinfetados, sob responsabilidade da CONTRATADA.

- As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas devem ser resfriadas até 37°C;
- As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4°C também devem ser aquecidas no momento da distribuição à 37°C e serem distribuídas imediatamente;
- Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;
- Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), os mesmos deverão ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios de tempo e temperatura (74°C por 5 minutos); podendo ser mantidos no mínimo a 60°C e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas etc.), manter a temperatura a 10°C 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 mineral 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.

24.6 Higienezação

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

a) 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°C, fervida por 15 (quinze) minutos ou, ainda, imersa em solução clorada a 200 ppm, também por 15 (quinze) minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;
 - As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e na manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já

sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofreram. Previamente, deve-se lavar e fazer antisepsia das mãos, devendo as luvas serem trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida. Por outro lado, há que se notar que se o local possui controle adequado em todos os aspectos de higiene que envolvam o processo de manipulação (manipulador alimento/utensílio), o uso da luva pode ser descartado. Porém, este não é um método muito adotado em nosso meio;

- 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.

1.1.12. b) 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 sujeira, lavar com água de preferência aquecida a 44°C 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 higienização 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 (dez) minutos, fervidos por 15 (quinze) 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% (setenta por cento) a cada troca de atividade;
- Embalagens – proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70% (setenta por cento) 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 imersas separadamente em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42°C, por cerca

de 30 (trinta) 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 escoamento 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 (quinze) 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 (quinze) minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 ppm, por aproximadamente 15 (quinze) minutos. Nesse caso, as peças devem ser enxaguadas;
- É desnecessária a esterilização ou desinfecção prévia dos frascos de mamadeiras e acessórios quando se emprega autoclavagem das fórmulas infantis.

24.7 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°C por 72 (setenta e duas) 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 da CONTRATADA. Os laudos devem ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.

Em caso de intercorrências, a Contratada deverá enviar para análise microbiológica a amostra coletada referente. A responsabilidade técnica permanecerá no aguardo até a conclusão da análise. Havendo indícios de contaminação decorrente do processo de manipulação a contratada fica responsável pela ocorrência, devendo indicar a ação corretiva e estará sujeita a penalidades após conclusão do gestor do contrato.

24.8 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 01 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo CONTRATANTE;
 - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Nesse caso, oposto lactário.
- b) Análise de Swab de utensílios
- Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilos* e coliformes fecais e totais;
 - Para 01 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo CONTRATANTE;
 - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Nesse caso, oposto lactário.

Considerando que o lactário e o posto de manipulação de dietas especializadas compartilham do mesmo espaço físico, será necessário 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 manipulação de dietas especializadas.

1.1.13. 25. RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS (PRONTOS)

Relação de gêneros e produtos alimentícios prontos, com sugestões para a composição dos cardápios.

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

a) Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

Desjejum – Pacientes e Acompanhantes		
Pães	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Un	Semanal
Pão francês	50 g	05x
Pão de forma	50 g	Quando prescrito
Bisnaga	50 g	02x
Pão doce	50 g	Quando prescrito
Pão de centeio com fibras	50 g	Diária (diabéticos, laxante, hipocalórica, entre outras)
Matais		
Misturas Lácteas	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência



	ML	Semanal
Leite com café	300 ml	Diário obrigatório
Leite puro	300 ml	Quando prescrito
Achocolatado	300 ml	Quando prescrito
Chá	300 ml	Quando prescrito
Café puro	300 ml	Quando prescrito
Recheio de Pães/Bolachas/Biscoitos		
Recheios	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Un	Semanal
Margarina	10 g	03x
Requeijão	20 g	02x
Queijo muçarela	20 g	01x
Queijo branco	20 g	01x
Geleia	10 g	Quando prescrito

As gramaturas per capita dos alimentos prontos, constantes nesse quadro, têm a finalidade de orientar a fiscalização no seu cumprimento.

b) Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

Frutas		
Frutas	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Mamão	150 g	Diário
Colação		
Variedades	Per Capita	Frequência
	ml	Semanal
Desjejum – Pacientes e Acompanhantes		
Mingaus – sabores variados	300 ml	04x
Vitamina com 03 frutas	300 ml	03x
Suco com 02 frutas natural ou polpa de frutas	300 ml	01x
Merenda – Pacientes		
Pães/Bolachas/Biscoitos	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Pão francês	50 g	01x
Pão doce	50 g	01x
Pão de forma	50 g	01x



Bolo	50 g	02x
Bolachas variadas	60 g	01x
Biscoitos variados	60 g	01x
Misturas Lácteas		
Misturas Lácteas	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	ML	Semanal
Leite com chocolate	300 ml	02x
Chás	300 ml	02x
Leite com café	300 ml	02x
Leite com maracujá	300 ml	01x
logurte	300 ml	01x
Recheio dos Pães		
Recheios	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Margarina	10 g	03x
Requeijão	20 g	02x
Queijo muçarela	20 g	01x
Queijo branco/presunto	20 g	01x

c) Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

CEIA NOTURNA		
Misturas Lácteas		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	ML	Semanal
Leite com café	300 ml	02x
Achocolatado	300 ml	02x
Chá	300 ml	02x
Mingau	300 ml	01x
Bolachas e Biscoitos		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Bolacha salgada	60 g	03x
Bolacha doce	60 g	02x
Bolacha recheada	60 g	02x
Bolacha de água	60 g	Quando prescrito
Bolachas ou Biscoitos – Pacientes/Acompanhantes		



Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Bolacha doce Maria/Maisena	60 g	02x
Bolacha sem sal (água)	60 g	02x
Bolacha com sal	60 g	02x
Biscoitos diversos	60 g	02x
Mini pão francês	25 g	Diário obrigatório
Complementos		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	
Açúcar	10g	03x/dia e sempre que necessário
Geleia normal/geleia diet	20 g	03x/dia e sempre que necessário
Laticínios/Frios – Pacientes/Acompanhantes		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Fatias	Semanal
Muçarela	20 g (fatia)	02x
Prato	20 g (fatia)	02x
Fresco	20 g (fatia)	02x
Requeijão	20 g	02x
Parmesão	10 g	02x
Margarina	10 g	02x
Mortadela	20 g (fatia)	01x
Presunto	20 g (fatia)	01x



d) Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continuação)

Bebidas – Pacientes			
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência	
	MI	Semanal	
Leite in natura	300 ml	Diário obrigatório	
Café com leite	300 ml	Diário obrigatório	
Achocolatado	300 ml	Diário obrigatório	
Chá sabores diversos	300 ml	Diário alternados	
Bebidas – Pacientes			
logurte	300 ml	Diário alternados	
Mingaus	300 ml	Diário obrigatório	
Vitaminas	300 ml	Diário obrigatório	
Suco natural – sabores diversos	300 ml	Diário obrigatório	
Suco de frutas concentrado	300 ml	Diário obrigatório	
Café puro	300 ml	Quando prescrito	
Xarope de groselha	Preparo	Quando prescrito	
Carnes Bovinas – Pacientes/Acompanhantes			
Tipos de Corte	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semana I
Coxão mole ou patinho	Bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife à pizzaiolo, em iscas, em cubos, moída, panquecas ou preparações como strogonoff e outras com molho branco etc.	140 g	01x
Coxão duro	Bife à rolê	140 g	01x
Coxão duro	Bife de caçarola	140 g	01x



Cupim	Assado	160 g	01x
Coxão duro ou lagarto	Carne assada c/ ou sem recheio	140 g	01x
Acém	Sopas	120 g	02x
Linguça	Espetos em geral	140 g	01x
Coxão mole ou patinho			
Costela bovina	Refogada/assada	300 g	01x/mês

e) Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

Carnes Bovinas – Pacientes/Acompanhantes			
Tipos de Corte	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semana I
Carne seca/charque	Refogada	150 g	01x/mês
Bisteca suína	Grelhada/assada	150 g	02x/mês
Copa lombo	Grelhado/assado/emcubos/em iscas etc.	160 g	02x/mês
Pernil	Assado	300 g	02x/ano
Fígado	Grelhado	120 g	*****
Feijoada	*****	-	01-02x/mês
Aves – Pacientes/Acompanhantes			
Tipos de Corte	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semana I
Coxa e sobrecoxa com osso	Assada, refogada, a passarinho etc.	300 g	01x
Coxa e sobrecoxa sem osso	Assada, grelhada etc.	200 g	01x
Peito de frango sem osso	Milanesa, grelhado, iscas, pizzaiolo, fricassê, cubos, parmegiana, assado, panquecas, strogonoff, recheios etc.	140 g	02x
Peru	Assado	300 g	02x/ano
Peixes – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento	Frequência



		Pronto	
		Gramas	Semana I
Cação em postas	Assado, grelhado, ao molho, em iscas, cubos etc.	200 g	01x
Filé de merluza	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150 g	01x
Filé de pescada branca	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150 g	01x
Embutidos – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semana I
Hambúrguer bovino	Assado, grelhado, à parmegiana, à pizzaiolo, acebolado etc.	110 g	01x
Hambúrguer de frango	Assado, grelhado, à parmegiana, à pizzaiolo, acebolado etc.	110 g	01x

f) Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continuação)

Embutidos – Pacientes/Acompanhantes			
Linguiça toscana	Assada, grelhada, espeto etc.	190 g	01x
Linguiça de frango	Assada, grelhada, espeto ao molho etc.	110 g	01x
Salsicha	Ao molho, americana, acebolada etc.	100 g	01x
Almôndegas de frango/bovinas	Ao molho/gratinada etc.	120 g	01x/mês
Steak de frango	À parmegiana, assado	100 g	
Toucinho defumado	Preparações diversas	*****	
Ovos – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Unidades	



Ovo branco grande	Pochê, omelete, cozido etc.	02 un	02 unidades
Ovo branco médio	Preparações diversas	*****	*****
Saladas/Guarnições – Pacientes/Acompanhantes⁶			
Variações		Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
Cruas/Cozidas		Gramas	Semana I
Acelga		120 g	01x
Agrião		60 g	03x
Alface crespa		60 g	03x
Alface lisa		60 g	03x
Almeirão		150 g	01x
Catalonha		100 g	01x
Mostarda		100 g	01x
Repolho (roxo ou branco)		100 g	01x
Rúcula		60 g	01x
Brócolis		120 g	01x
Couve-flor		120 g	01x
Couve manteiga		100 g	01x
Escarola		150 g	03x
Espinafre		100 g	01x
Rabanete		50 g	01x
Pepino comum		120 g	01x
Tomate salada		150 g	03x
Beterraba		140 g	01x

Os folhosos e legumes da época deverão ser servidos de acordo com a sazonalidade e a quantidade determinada de acordo com o Contratante.

g) Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continuação)

Guarnições – Pacientes/Acompanhantes		
Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semana I
Batata (sauté, palha, chips, frita, purê, gratinada entre outros)	180 g	03x
Berinjela à milanesa, à dorê, à parmegiana, cozida, gratinada etc.	150 g	01x



Brócolis ao alho e óleo, molho branco etc.	120 g	01x	
Cenoura vichy, legumes mistos, sauté, maionese etc.	175 g	01x	
Couve-flor gratinada, à milanesa, sauté, molho branco etc.	120 g	01x	
Abóbora amarela/sauté, doces etc.	150 g	01x	
Abobrinha brasileira/sauté, com queijo, gratinada	120 g	01x	
Abobrinha italiana à dorê, legumes mistos, saladas, refogada etc.	140 g	01x	
Quiabo em salada, sauté etc.	120 g	01x	
Chuchu sauté, gratinado, com molho branco etc.	165 g	05x/Preparação	
Vagem sauté, legumes mistos, maionese etc.	120 g	01x	
Pimentão recheado, arroz à grega, peixes etc.	120 g	01x	
Guarnições Diversas – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semana
Fubá de milho	Polenta ao sugo, bolonhesa, frita, cremosa etc.	100 g	03x
Farinha de mandioca	Farofas variadas, pirão de peixe etc.	80g	01x
Farinha de milho	Cuscuz, farofa, virados etc.	80 g	01x
Milho verde	Creme de milho	120 g	01x
Espinafre	Creme de espinafre	120 g	01x
Farinha de trigo	Bolinhos, croquetes, bolos etc.	100 g	1 quinzena

h)Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continuação)

Frutas – Pacientes/Acompanhantes ⁷		
Variações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Semana
Unidades/Fatias Cruas/Cozidas/Doces	Gramas/Unidade Fatias/Cubos	
Abacate	150 g	02x
Abacaxi (corte longitudinal) de 1ª qualidade	150 g	02x
Pera nacional/estrangeira	1 un	02x
Maçã nacional	1 un	03x
Goiaba	1 un	01x



Banana maçã	2 un	02 – 03 x
Banana nanica	1 un	06x
Banana prata	1 un	02 – 03 x
Caqui (120g)	1 un	01x
Laranja pera de 1ª qualidade	1 un	06x
Limão taiti	Preparo	01x
Manga	1 un	01x
Mamão formosa	150 g	02x
Melancia	320 g	01x
Melão	250 g	01x
Uva	200 g	01x
Tangerina cravo	1 un	01x
Tangerina murcot	1 un	01x
Tangerina pokan etc.	1 un	01x

As frutas da época deverão ser servidas de acordo com a sazonalidade e a quantidade determinada de acordo com o Contratante.

i) Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

Doces – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Gramas/Un	Gramas/Un	Frequência
	Per Capita	Per Capita de Alimento Pronto	Semanal
	Crus		
Goiabada	*****	50 g	02x
Marmelada	*****	50 g	02x
Gelatinas sabores variados etc.	20 g	100 – 110 g	02 – 03 x
Pó para pudim – sabores variados	20 g	100 – 110 g	02x
Brigadeiro	*****	60 g	03x
Beijinho	*****	60 g	01x
Bolo simples	*****	80 – 100 g	01x
Canjica	*****	300 g	01x/quinz enal
Sagu	20 g	100 – 110 g	01x/mês
Arroz doce	*****	100 g	02x
Doce de abóbora cremoso	*****	100 – 110 g	02x/quinz enal
Doce de banana cremoso	*****	100 – 110 g	01x
Banana em calda com	*****	100 – 110 g	01x



canela			
Pavê sabores variados	*****	100 – 110 g	02x
Rocambole recheado com doce de leite	60 g	100 – 110 g	01x
Sorvete de massa	*****	100 – 110 g	01x/quinzenal
Manjar branco com calda de ameixa	*****	100 – 110 g	02x
Mousse – sabores diversos	*****	100 – 110 g	01x
Torteleta de frutas	*****	01 un	01x/quinzenal
Bolo confeitado	*****	80 – 100 g	01x/quinzenal
Romeu e Julieta	*****	80 – 100 g	01x/mês
Leguminosas/Cereal			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	
Arroz	Cozido, risoto, grega, doce etc.	100 g	Diário, obrigatório
Feijão preto	Cozido, feijoada, tutu etc.	50 g	02x mês
Feijão carioca	Cozido, sopa, tutu etc.	50 g	02x/dia obrigatório
Feijão roxinho	Cozido, sopa, tutu etc.	50 g	02x/dia
Feijão rosinha	Cozido, sopa, tutu etc.	50 g	02x/dia
Feijão branco	Cozido, dobradinha, saladas, sopa etc.	50 g	1x/semana
Feijão fradinho	Saladas etc.	50 g	1x/semana
Ervilha	Sopas, cremes etc.	50 g	1x/semana
Grão-de-bico	Sopas, saladas etc.	50 g	1x/semana

j) Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos
(continuação)

Feculentos			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal



Batata comum	Sauté, palha, chips, frita, purês, sopa gratinada entre outros	180 g	03x
Batata doce amarela/roxa	Frita, sauté, assada, purê, doce	160 g	03x
Cará	Purês, sopa etc.	120 g	01x/quinzenal
Inhame	Purês, sopa etc.	120 g	03x
Mandioca	Purê, frita, sauté em preparações diversas etc.	160 g	01x
Mandioquinha	Purê, sauté, sopa etc.	140 g	02x
Temperos Diversos			
Variações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência	
	Gramas	Semana	
Cebola	20 g	02x/dia	
Alho nacional	05 g	02x/dia	
Pimenta verde	Preparo	Preparo	
Louro seco	Preparo	Preparo	
Orégano seco	Preparo	Preparo	
Caldo de galinha	Preparo	Preparo	
Caldo de carne	Preparo	Preparo	
Sal refinado	08 g	02x/dia	
Óleo de soja	30 ml	Preparo	
Extrato de tomate	Preparo		
Sal sachê	1 un	03x/dia	
Vinagre	10 ml	02x/dia	
Diversos			
Variações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência	
	Gramas		
Açúcar	10g	03x/dia e sempre que necessário	
Chocolate em pó	Preparo	Conforme cardápio	
Café torrado e moído	10g	03x/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	*****	
Mel	Preparo	*****	

Fonte: Documento expedido pela Comissão Técnica de Nutricionistas da Coordenadoria de Serviços de Saúde – Data: 04/18. Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

26 VIGÊNCIA DO CONTRATO

26.1. O prazo de vigência deste contrato é de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, contados da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por iguais ou inferiores períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente

26.2. Em consonância com as disposições contidas no Decreto Municipal n.º 49523/2008, poderá haver redução de Unidades e Prontos Atendimentos Municipais – durante o contrato, redução esta decorrente da assunção das unidades por Organizações Sociais que firmarem Contratos de Gestão com a Secretaria Municipal da Saúde. A Secretaria Municipal da Saúde comunicará a CONTRATADA sobre a redução com antecedência de pelo menos 30 dias.

27- Vistoria Técnica

A Vistoria Técnica tem como objetivo verificar as condições locais, avaliar a quantidade e a natureza dos trabalho, materiais e equipamentos necessários á realização do objeto da contratação, permitindo aos interessados colher informações e subsídios que julgarem necessários para a elaboração de sua proposta, de acordo com o que o próprio interessado julgar conveniente assumindo a responsabilidade por eventuais constatações posteriores.

27.1 A vistoria técnica deverá ser realizada até o Primeiro (1º) dia útil que anteceda a abertura do certame, mediante agendamento.

27.2 Os locais de vistoria se encontram listados no ITEM xxx – Local para Execução dos Serviços no horário compreendido entre 8:00 e 17:00 horas, e será acompanhado por técnicos das unidades que, ao seu término, atestarão sua realização.

NOTA: A vistoria é de caráter facultativo e, caso não seja realizada, a empresa assumirá a responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos de sua omissão na verificação dos locais de instalação e execução dos serviços, não cabendo a mesma alegar desconhecimento do local.

27.3 Em caso da não realização da visita técnica o representante da empresa deverá apresentar declaração firmada, de que tem conhecimento do local, condições e peculiaridades do objeto, assumindo a responsabilidade por eventuais constatações posteriores.

27.4 O interessado na vistoria técnica deverá se apresentar nos locais nos quais os serviços serão prestados, munido de documento oficial de identificação pessoal.

28- Qualificação técnica

Atestado(s) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome do licitante, que comprovem quantitativos razoáveis, assim considerados de 50% (cinquenta por cento) da execução pretendida, comprobatórios de aptidão para desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação.

Os atestados deverão conter:

- a) Prazo contratual, datas de início e término.
- b) Local da prestação dos serviços.
- c) Natureza da prestação dos serviços.
- d) Caracterização do bom desempenho do licitante.



e.1) Considerando que a parcela de maior relevância, trata-se de **fornecimento de alimentação infantil e adulto**, sendo considerado 50% da execução pretendida, temos abaixo o quantitativo a ser solicitado por lote:

	QUANTIDADE	LOTE 1	LOTE 2	LOTE 3	LOTE 4	LOTE 5	LOTE 6
1 - PACIENTE INFANTIL (01 A 12 ANOS)	REFEIÇÃO	18.618	18.732	23.460	14.676	19.620	8.868
3 - PACIENTE ADULTO	REFEIÇÃO	304.175	282.174	209.880	294.720	390.480	262.860

e.2) Para o **posto de manipulação de dietas especializadas**, segue o quantitativo mínimo a ser apresentado referente a média da capacidade de produção dos postos em litros, por lote conforme abaixo:

	QUANTIDADE	LOTE 1	LOTE 2	LOTE 3	LOTE 4	LOTE 5	LOTE 6
3 - POSTO MANIPULAÇÃO	LITROS	1828,5	855,5	832	302	1828,5	604

f) Outros dados característicos.

g) Identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome e o cargo do signatário.

Obs. 1: A referida comprovação poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante.

28.1 Na hipótese de divergência entre a documentação de qualificação técnica apresentada pela licitante e a referida diligência, a proponente poderá sofrer a desclassificação de sua proposta.

a) Apresentar Atestado de Responsabilidade Técnica em vigor da empresa proponente, exercida por um profissional habilitado, emitido pelo respectivo Conselho de Classe.

b) Cópia Autenticada de Registro ou inscrição na entidade profissional competente (CRN) da empresa proponente;

c) Apresentar licença de funcionamento/alvará sanitário, dentro do prazo de validade, emitida pela vigilância sanitária estadual ou municipal da sede da licitante.

29- Penalidades

Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal do contrato, por local de prestação dos serviços, nas hipóteses de descumprimento ou cumprimento irregular das obrigações assumidas pela Contratada.

Multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor mensal do contrato, por local de prestação dos serviços, no caso de inexecução parcial do objeto licitado.

Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total contratado, no caso de rescisão, ou inexecução total, por inadimplência da empresa contratada.

30- Critério de Avaliação das Propostas

O critério de avaliação das propostas será o de menor valor global mensal por item.

30.1. GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

30.1.1 Após a adjudicação do objeto do certame e até a data da contratação, será exigida a garantia da **CONTRATADA** correspondente a 0,5% (cinco por cento) do valor da contratação, nos termos do Artigo 56, § 2º da Lei nº 8666/93;

30.1.1.2. A não prestação da garantia de execução equivale à recusa injustificada para a assinatura do contrato, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida e sujeitando a licitante vencedora às sanções previstas neste Edital e demais normas pertinentes;

30.1.1.3. Caberá à **CONTRATADA** optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

30.1.1.4. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido 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 da Fazenda;

30.1.1.5. Garantia em dinheiro: deverá ser efetuada mediante depósito bancário em favor da Unidade Compradora no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado.

30.1.1.6. 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 da Fazenda.

30.1.1.7. Seguro-garantia;

A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no Item 9.11.

Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, a licitante vencedora poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados no Item.

30.1.2 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.

30.1.2.1 A garantia prestada pela **CONTRATADA** será liberada ou restituída após a execução do contrato e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente;

30.1.2.2. Nos casos de contratos que importem na entrega de bens pela Administração, dos quais a **CONTRATADA** ficará depositário, ao valor da garantia deverá ser acrescido o valor desses bens;

30.1.3. Cobertura:

30.1.3.1 A garantia de execução assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

a) Prejuízos advindos do inadimplemento total ou parcial do objeto do contrato;

b) Prejuízos diretos causados à **CONTRATANTE** decorrentes de culpa ou dolo da **CONTRATADA** durante a execução do objeto do contrato;

c) Multas, moratórias e compensatórias, aplicadas pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**;

d). Obrigações trabalhistas e previdenciárias relacionadas ao contrato não adimplidas pela **CONTRATADA**, quando couber.

30.1.3.2. Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as seguintes:

a). Caso fortuito ou força maior;

b) Descumprimento das obrigações pela **CONTRATADA** decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente à **CONTRATANTE**;

30.1.4 . Validade da Garantia

A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período mínimo de três meses após o término da vigência contratual. A garantia deve assegurar a cobertura de todos os eventos ocorridos durante a sua validade, ainda que o sinistro seja comunicado pela **CONTRATANTE** após expirada a vigência do contrato ou a validade da garantia;

30.1.4. Readequação



No caso de alteração do valor do contrato ou prorrogação dos prazos de execução, a garantia deverá ser readequada nas mesmas condições. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, a **CONTRATADA** deverá efetuar a respectiva reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela **CONTRATANTE** para fazê-lo;

30.1.5 Extinção

Decorrido o prazo de validade da garantia, e desde que constatado o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais, esta será considerada extinta com a devolução da apólice, da carta-fiança ou com a autorização concedida pela **CONTRATANTE** para que a **CONTRATADA** realize o levantamento do depósito.

Unidade Hospitalar	Principais especialidades	Capacidade Instalada	
		Leitos de UTI	TOTAL
Hospital Municipal Dr. Alexandre Zaio	Clínica Médica, Cirurgia Geral, Pediatria	0	70
Hospital Municipal Dr. Arthur Ribeiro de Saboya	Clínica Médica, Cirurgia Geral, Neurocirurgia, Ortopedia, Pediatria, Obstetrícia, Ginecologia, Medicina Intensiva (adulto, neonatal, pediátrica), Psiquiatria, Buco Maxilo Facial	46	244
Hospital Municipal Dr. Benedicto Montenegro	Clínica Médica, Cirurgia Geral, Ortopedia, Pediatria, Psiquiatria, Odontologia	0	50
Hospital Municipal Dr. Carmino Caricchio	Clínica Médica, Cirurgia Geral, Neurologia, Ortopedia, Vascular, Pediatria, Ginecologia, Medicina Intensiva (adulto, pediátrica e neonatal), Buco Maxilo Facial, Oftalmologia, Queimados	84	439
Hospital Municipal Dr. Fernando Mauro Pires da Rocha	Clínica Médica, Cirurgia Geral, Neurologia, Ortopedia, Pediatria, Ginecologia, Obstetrícia, Medicina Intensiva (adulto, pediátrica e neonatal), Psiquiatria, Buco Maxilo Facial	40	350
Hospital Municipal Dr. Ignácio Proença de Gouveia	Clínica Médica, Cirurgia Geral, Ortopedia, Pediatria, Obstetrícia, Ginecologia, Medicina Intensiva (adulto e pediátrica)	31	101
Hospital Municipal Dr. José Soares Hungria	Clínica Médica, Cirurgia Geral, Ortopedia, Pediatria, obstetrícia, Ginecologia, Medicina Intensiva (adulto e neonatal), Psiquiatria	61	119
Hospital Municipal e Maternidade Prof. Mário Degni	Clínica Médica, Cirurgia Geral, obstetrícia, Neonatologia, Medicina Intensiva Adulto	19	99
Hospital Municipal Prof. Dr. Alípio Corrêa Netto	Clínica Médica, Cirurgia Geral, Neurocirurgia, Ortopedia, Pediatria, Neonatologia, Obstetrícia, Ginecologia, Medicina Intensiva (neonatal, pediátrica e adulto), Psiquiatria, Oftalmologia,	39	329



	Buco Maxilo Facial			em dinheiro
Hospital Municipal Prof. Dr. Waldomiro de Paula	Clínica Médica, Cirurgia Geral, Ortopedia, Pediatria, Ginecologia, Obstetrícia, Neonatologia, Medicina Intensiva (adulto e neonatal), Psiquiatria	242	22	
Hospital Municipal Tide Setubal	Clínica Médica, Cirurgia Geral, Ortopedia, Pediatria, Ginecologia, Obstetrícia, Neonatologia, Medicina Intensiva (adulto e neonatal), Psiquiatria, Odontologia	46	244	ADENDO 1
Unidade de Pronto Atendimento Municipal de Campo Limpo	Clínica Médica, Cirurgia Geral, Pediatria, Ortopedia	-	69	ADENDO 2

ADENDO 1
—
Características das Unidades de Saúde:

PLANILHA DE QUANTITATIVO MENSAL ESTIMADO POR UNIDADE

Alimentação Paciente Infantil – 01 a 12 anos

Tipo de Refeição	Unidade de medida	HMTS		HMARS		HMWP		HMCC		HMMD		HMFMPR		HMACN		HMAZ		HMIPG		HMJSH		UPA CL		HMBM	
		Quant diário estimado	Quant mensal estimado	Quant diário estimado	Quant mensal estimado	Quant diário estimado	Quant mensal estimado	Quant diário estimado	Quant mensal estimado	Quant diário estimado	Quant mensal estimado	Quant diário estimado	Quant mensal estimado	Quant diário estimado	Quant mensal estimado	Quant diário estimado	Quant mensal estimado	Quant diário estimado	Quant mensal estimado	Quant diário estimado	Quant mensal estimado	Quant diário estimado	Quant mensal estimado	Quant diário estimado	Quant mensal estimado
Dieta Geral/Branda/Pastosa/Hipossódica e outras																									
Desjejum	Refeição	0	320	6	180	4	130	12	350	0	0	13	400	10	310	2	60	1	30	10	300	3	76	2	60
Almoço	Refeição	0	350	6	180	5	160	15	440	0	0	10	300	10	310	2	60	1	30	10	300	3	80	1	10
Merenda	Refeição	0	300	6	180	5	160	12	350	0	0	15	450	10	310	2	60	1	30	10	300	3	91	2	50
Jantar	Refeição	0	320	6	180	5	160	12	370	0	0	13	380	10	310	2	60	1	30	10	300	4	102	2	40
Ceia	Refeição	0	300	6	180	4	130	9	280	0	0	13	400	10	310	2	60	1	30	10	300	4	102	1	30
Dieta Leve																									
Desjejum	Refeição	0	50	1	30	1	30	1	35	0	0	2	60	2	62	2	60	0	15	04	120	3	16	1	30
Colação	Refeição	0	50	1	30	1	10	1	35	0	0	2	60	2	62	2	60	0	5	04	120	3	14	1	30
Almoço	Refeição	0	70	2	60	2	40	2	45	0	0	2	70	2	62	2	60	0	15	04	120	3	16	1	30
Merenda	Refeição	0	50	1	30	2	40	1	35	0	0	2	60	2	62	2	60	0	15	04	120	3	16	1	30
Jantar	Refeição	0	70	2	60	2	40	2	50	0	0	2	60	2	62	2	60	0	15	04	120	3	20	1	30
Ceia	Refeição	0	50	1	30	1	30	1	30	0	0	2	65	2	62	2	60	0	15	04	120	3	20	1	30
Dieta Líquida																									
Desjejum	Refeição	0	15	0	3	0	5	1	10	0	0	1	20	1	30	0	0	0	2	02	60	1	1	1	30
Colação	Refeição	0	15	0	3	0	5	1	10	0	0	1	20	1	30	0	0	0	2	02	60	0	0	1	30
Almoço	Refeição	0	70	0	3	0	5	1	10	0	0	1	20	1	30	0	0	0	20	02	60	1	1	1	30
Merenda	Refeição	0	15	0	3	0	5	1	12	0	0	1	20	1	30	0	0	0	2	02	60	1	1	1	30
Jantar	Refeição	0	70	0	3	0	5	1	12	0	0	1	20	1	30	0	0	0	20	02	60	1	1	1	30
Ceia	Refeição	0	15	0	3	0	5	1	12	0	0	1	20	1	30	0	0	0	2	02	60	1	1	1	30
Dieta Hipercalórica Hiperproteica																									
Desjejum	Refeição	0	10	0	1	0	5	1	30	0	0	1	10	1	30	0	0	0	1	02	60	0	0	0	5



Colação	Refeição	0	10	0	1	0	5	1	30	0	0	1	10	1	30	0	0	-0	1	02	60	0	0	0	5
Almoço	Refeição	0	10	0	1	0	5	1	30	0	0	1	10	1	30	0	0	-0	1	02	60	0	0	0	5
Merenda	Refeição	0	10	0	1	0	5	1	30	0	0	1	10	1	30	0	0	-0	1	02	60	0	0	0	5
Jantar	Refeição	0	10	0	1	0	5	1	30	0	0	1	10	1	30	0	0	-0	1	02	60	0	0	0	5
Ceia	Refeição	0	10	0	1	0	5	1	30	0	0	1	10	1	30	0	0	-0	1	02	60	0	0	0	5

Dieta para Diabéticos																									
Desjejum	Refeição	0	10	0	3	0	5	1	30	0	0	1	10	1	30	0	0	-0	2	02	60	0	0	0	5
Colação	Refeição	0	10	0	3	0	5	1	30	0	0	1	10	1	30	0	0	-0	2	02	60	0	0	0	5
Almoço	Refeição	0	10	0	3	0	5	1	30	0	0	1	10	1	30	0	0	-0	2	02	60	0	0	0	5
Merenda	Refeição	0	10	0	3	0	5	1	30	0	0	1	10	1	30	0	0	-0	2	02	60	0	0	0	5
Jantar	Refeição	0	10	0	3	0	5	1	30	0	0	1	10	1	30	0	0	-0	2	02	60	0	0	0	5
Ceia	Refeição	0	10	0	3	0	5	1	30	0	0	1	10	1	30	0	0	-0	2	02	60	0	0	0	5

Alimentação paciente infantil – 0 a 01 ano

Tipo de Refeição	Unidade de medida	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada		
Suco	Porção de 200 ml	0	100	1	30	5	160	3	75	0	0	29	875	1	30	04	120	1	30	2	60	0	0	0	5
Chá	Porção de 200 ml	0	10	3	90	3	100	2	60	0	0	27	825	1	30	01	30	1	30	0,2	12	0	0	0	5
Papa	Porção de 200 ml	0	50	3	90	2	60	2	70	0	0	2,5	75	1	30	04	120	3	100	2	60	0,1	0,5	0	5
Sopa	Porção de 200 g	0	50	1	30	2	60	4	120	0	0	03	100	1	30	04	120	1	30	4	120	0	0	0	5

Alimentação Paciente Adulto

Tipo de Refeição	Unidade de medida	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada		
Dieta Geral/Branda/Pastosa/Hipossódica e outras																									
Desjejum	Refeição	0	3650	80	2400	130	4000	140	4200	35	1050	150	4500	125	3875	8	240	36	1100	50	1500	28	839	6	160
Almoço	Refeição	0	3050	75	2250	130	4000	130	3900	35	1050	160	4800	125	3875	8	240	36	1100	70	2100	30	905	40	1080
Merenda	Refeição	0	3150	120	3600	130	4000	130	3900	33	990	166	5000	125	3875	8	240	36	1100	50	1500	25	767	30	1000
Jantar	Refeição	0	2850	120	3600	130	4000	140	4200	33	990	173	5200	125	3875	8	240	36	1100	60	1800	36	1075	40	1080
Ceia	Refeição	0	3850	120	3600	150	4500	140	4200	35	1050	183	5500	125	3875	8	240	36	1100	50	1500	31	926	50	1000
Dieta Leve																									
Desjejum	Refeição	0	550	30	900	30	1000	10	300	5	150	20	600	30	930	8	240	6	180	25	750	13	395	4	100
Colação	Refeição	0	550	30	900	30	1000	10	300	5	150	13	400	30	930	8	240	4	120	20	600	16	479	4	100
Almoço	Refeição	0	550	30	900	40	1200	20	600	4	120	23	700	30	930	8	240	6	180	25	750	13	402	5	100
Merenda	Refeição	0	550	30	900	40	1200	10	300	4	120	25	750	30	930	8	240	6	180	25	750	14	409	4	100
Jantar	Refeição	0	550	30	900	40	1200	30	900	4	120	25	700	30	930	8	240	8	240	25	750	19	582	5	100
Ceia	Refeição	0	550	30	900	50	1300	15	450	5	150	20	600	30	930	8	240	6	180	25	750	19	586	4	100
Dieta Líquida																									
Desjejum	Refeição	0	300	2	60	02	70	6	190	1	30	23	700	3	124	01	30	12	360	10	300	4	139	2	60
Colação	Refeição	0	300	2	60	02	70	6	180	1	30	15	460	3	124	01	30	10	300	10	300	3	89	2	60
Almoço	Refeição	0	360	2	60	02	70	7	220	1	30	32	960	3	124	01	30	12	360	10	300	5	144	3	60
Merenda	Refeição	0	300	2	60	02	70	7	220	1	30	23	700	3	124	01	30	12	360	10	300	5	146	2	60
Jantar	Refeição	0	360	3	90	02	70	8	230	1	30	26	800	3	124	01	30	12	360	10	300	5	147	3	60



Ceia	Refeição	0	300	3	90	02	70	8	230	1	30	26	800	3	124	01	30	12	360	10	300	5	146	2	60
Dieta Hipercalórica Hiperproteica																									
Desjejum	Refeição	0	90	15	450	3	100	20	600	2	60	10	300	5	155	01	30	6	180	05	150	1,07	33,3	0	10
Colação	Refeição	0	90	15	450	3	100	20	600	2	60	10	300	5	155	1	30	6	180	05	150	1,07	33,3	0	10
Almoço	Refeição	0	90	15	450	5	150	20	600	2	60	10	300	5	155	1	30	6	180	05	150	1,07	33,3	0	10
Merenda	Refeição	0	90	15	450	3	100	20	600	2	60	10	300	5	155	1	30	6	180	05	150	1,07	33,3	0	10
Jantar	Refeição	0	90	15	450	5	150	20	600	2	60	10	300	5	155	1	30	6	180	05	150	1,07	33,3	0	10
Ceia	Refeição	0	90	15	450	5	150	20	600	2	60	10	300	5	155	1	30	6	180	05	150	1,07	33,3	0	10
Dieta Hipercalórica - Psiquiátricos																									
Desjejum	Refeição	0	0	30	900	30	1000	-	-	0	0	1	30	0	0	01	30	-	-	03	90	0	0	0	10
Colação	Refeição	0	0	30	900	10	300	-	-	0	0	1	30	0	0	1	30	-	-	03	90	0	0	0	10
Almoço	Refeição	0	0	30	900	30	1000	-	-	0	0	1	30	0	0	1	30	-	-	03	90	0	0	0	10
Merenda	Refeição	0	0	30	900	20	600	-	-	0	0	1	30	0	0	1	30	-	-	03	90	0	0	0	10
Jantar	Refeição	0	0	30	900	30	1000	-	-	0	0	1	30	0	0	1	30	-	-	03	90	0	0	0	10
Ceia	Refeição	0	0	30	900	20	600	-	-	0	0	1	30	0	0	1	30	-	-	03	90	0	0	0	10
Dieta para Diabéticos																									
Desjejum	Refeição	0	450	20	600	40	1200	115	3500	6	240	40	1200	70	2170	25	750	6	180	15	450	0	0	10	450
Colação	Refeição	0	450	20	600	40	1200	115	3500	6	240	40	1200	70	2170	25	750	6	180	15	450	0	0	10	450
Almoço	Refeição	0	450	20	600	40	1200	115	3500	6	240	40	1200	70	2170	25	750	6	180	15	450	0	0	10	450
Merenda	Refeição	0	450	20	600	30	1000	115	3500	3	90	40	1200	70	2170	25	750	6	180	15	450	0	0	10	450
Jantar	Refeição	0	450	20	600	30	1000	115	3500	3	90	40	1200	70	2170	20	600	6	180	15	450	0	0	10	450
Ceia	Refeição	0	450	20	600	50	1400	115	3500	3	90	40	1200	70	2170	20	600	6	180	15	450	0	0	10	450

Posto de Serviço de manipulação de dietas especializadas/lactário

		HMETS	HMARS	HMWP	HMCC	HMMD	HMFMPR	HMACN	HMAZ	HMIPG	HMJSH	UPA CL	HMBM
Tipo de Posto	Unidade Medida	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada	Quant. estimada
Banco de leite*	Posto Dia	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1
Posto básico diurno	Posto Dia	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1
Posto I diurno	Posto Dia	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0
Posto II diurno	Posto Dia	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
Posto básico noturno	Posto Dia	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1
Posto I noturno	Posto Dia	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Posto II noturno	Posto Dia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

*considerar posto diurno I

HMAZ		
1. Alimentação complementar infantil	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Suco de Frutas	Litro	6
Chá de ervas	Litro	2
Papa de frutas	Litro	5
Papa de legumes	Litro	5
TOTAL ITEM 1		



2. OUTROS SERVIÇOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Sopa	Litro	1
Gelatina	100 ml	5
Pão com margarina ou requeijão	Unidade	80
Biscoito doce/salgado	Quilograma	2
logurte	Litro	1
Mingau a base de cereais	Litro	2
Frutas	Unidade	30
Água mineral 500 ml	Unidade	510
Água mineral 1.500 ml	Unidade	1400
TOTAL ITEM 2		
3. ACOMPANHANTES/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	350
Almoço	Refeição	450
Merenda	Refeição	15
Jantar	Refeição	350
TOTAL ITEM 3		
4. FUNCIONÁRIOS/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Kit Ceia	Refeição	1200
TOTAL ITEM 4		
Total Geral Mensal Estimado (Itens 1 a 4)		
Total Geral Anual Estimado (Itens 1 a 4)		
5. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Consumo Médio mensal
Desjejum	Refeição	20
Almoço	Refeição	1000
Jantar	Refeição	5
Porção de salada	Refeição	10
Porção de sobremesa	Refeição	0
Porção de Prato Principal	Refeição	0
Sopa	Refeição	100
As refeições para funcionários não deverão ser incluídas na composição dos custos do contrato, tendo em vista que cada funcionário pagará pela mesma.		

HMACN		
1. Alimentação complementar infantil	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Suco de Frutas	Litro	40
Chá de ervas	Litro	40
Papa de frutas	Litro	10
Papa de legumes	Litro	1
TOTAL ITEM 1		
2. OUTROS SERVIÇOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Sopa	Litro	1
Gelatina	100 ml	10
Pão com margarina ou requeijão	Unidade	1
Biscoito doce/salgado	Quilograma	1
logurte	Litro	1
Mingau a base de cereais	Litro	1
Frutas	Unidade	1
Água mineral 500 ml	Unidade	200
Água mineral 1.500 ml	Unidade	20.000
TOTAL ITEM 2		
3. ACOMPANHANTES/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	2.400
Almoço	Refeição	4.900



Merenda	Refeição	200
Jantar	Refeição	3.000
TOTAL ITEM 3		
4. FUNCIONÁRIOS/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Kit Ceia	Refeição	3.800
TOTAL ITEM 4		
Total Geral Mensal Estimado (Itens 1 a 4)		
Total Geral Anual Estimado (Itens 1 a 4)		
5. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Consumo Médio mensal
Desjejum	Refeição	150
Almoço	Refeição	1200
Jantar	Refeição	300
Porção de salada	Refeição	60
Porção de sobremesa	Refeição	60
Porção de Prato Principal	Refeição	60
Sopa	Refeição	60

As refeições para funcionários não deverão ser incluídas na composição dos custos do contrato, tendo em vista que cada funcionário pagará pela mesma.

HMARS		
1. Alimentação complementar infantil	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Suco de Frutas	Litro	25
Chá de ervas	Litro	30
Papa de frutas	Litro	15
Papa de legumes	Litro	20
TOTAL ITEM 1		
2. OUTROS SERVIÇOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Sopa	Litro	1
Gelatina	100 ml	120
Pão com margarina ou requeijão	Unidade	1
Biscoito doce/salgado	Quilograma	2
Iogurte	Litro	1
Mingau a base de cereais	Litro	1
Frutas	Unidade	1
Água mineral 500 ml	Unidade	7.200
Água mineral 1.500 ml	Unidade	8.000
TOTAL ITEM 2		
3. ACOMPANHANTES/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio mensal
Desjejum	Refeição	1.000
Almoço	Refeição	1.800
Merenda	Refeição	35
Jantar	Refeição	1.300
TOTAL ITEM 3		
4. FUNCIONÁRIOS/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio mensal
Kit Ceia	Refeição	3.100
TOTAL ITEM 4		
Total Geral Mensal Estimado (Itens 1 a 4)		
Total Geral Anual Estimado (Itens 1 a 4)		
5. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Consumo Médio mensal
Desjejum	Refeição	90
Almoço	Refeição	3060
Jantar	Refeição	420
Porção de salada	Refeição	30



Porção de sobremesa	Refeição	30
Porção de Prato Principal	Refeição	30
Sopa	Refeição	180

As refeições para funcionários não deverão ser incluídas na composição dos custos do contrato, tendo em vista que cada funcionário pagará pela mesma.

HMCC		
1. Alimentação complementar infantil	Unidade de Medida	Consumo Médio mensal
Suco de Frutas	Litro	70
Chá de ervas	Litro	55
Papa de frutas	Litro	30
Papa de legumes	Litro	30
TOTAL ITEM 1		
2. OUTROS SERVIÇOS	Unidade de Medida	Consumo Médio mensal
Sopa	Litro	1
Gelatina	100 ml	40
Pão com margarina ou requeijão	Unidade	220
Biscoito doce/salgado	Quilograma	7
Iogurte	Litro	5
Mingau a base de cereais	Litro	3
Frutas	Unidade	80
Água mineral 500 ml	Unidade	15.000
Água mineral 1.500 ml	Unidade	5.000
TOTAL ITEM 2		
3. ACOMPANHANTES/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio mensal
Desjejum	Refeição	2.600
Almoço	Refeição	4.800
Merenda	Refeição	30
Jantar	Refeição	2.200
TOTAL ITEM 3		
4. FUNCIONÁRIOS/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio mensal
Kit Ceia	Refeição	4.500
TOTAL ITEM 4		
Total Geral Mensal Estimado (Itens 1 a 4)		
Total Geral Anual Estimado (Itens 1 a 4)		
5. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Consumo Médio mensal
Desjejum	Refeição	150
Almoço	Refeição	600
Jantar	Refeição	60
Porção de salada	Refeição	15
Porção de sobremesa	Refeição	15
Porção de Prato Principal	Refeição	0
Sopa	Refeição	15

As refeições para funcionários não deverão ser incluídas na composição dos custos do contrato, tendo em vista que cada funcionário pagará pela mesma.

HMIPG		
1. Alimentação complementar infantil	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal



Suco de Frutas	Litro	7
Chá de ervas	Litro	5
Papa de frutas	Litro	20
Papa de legumes	Litro	1
TOTAL ITEM 1		
2. OUTROS SERVIÇOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Sopa	Litro	5
Gelatina	100 ml	20
Pão com margarina ou requeijão	Unidade	100
Biscoito doce/salgado	Quilograma	4
Iogurte	Litro	1
Mingau a base de cereais	Litro	1
Frutas	Unidade	50
Água mineral 500 ml	Unidade	500
Água mineral 1.500 ml	Unidade	2.500
TOTAL ITEM 2		
3. ACOMPANHANTES/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	650
Almoço	Refeição	1.100
Merenda	Refeição	50
Jantar	Refeição	650
TOTAL ITEM 3		
4. FUNCIONÁRIOS/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Kit Ceia	Refeição	1.700
TOTAL ITEM 4		
Total Geral Mensal Estimado (Itens 1 a 4)		
Total Geral Anual Estimado (Itens 1 a 4)		
5. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	30
Almoço	Refeição	1500
Jantar	Refeição	5
Porção de salada	Refeição	30
Porção de sobremesa	Refeição	30
Porção de Prato Principal	Refeição	30
Sopa	Refeição	30
As refeições para funcionários não deverão ser incluídas na composição dos custos do contrato, tendo em vista que cada funcionário pagará pela mesma.		

HMJSH		
1 Alimentação complementar infantil	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Suco de Frutas	Litro	15
Chá de ervas	Litro	5
Papa de frutas	Litro	25
Papa de legumes	Litro	30
TOTAL ITEM 1		
2. OUTROS SERVIÇOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Sopa	Litro	1
Gelatina	100 ml	20
Pão com margarina ou requeijão	Unidade	20
Biscoito doce/salgado	Quilograma	15
Iogurte	Litro	2
Mingau a base de cereais	Litro	2
Frutas	Unidade	10
Água mineral 500 ml	Unidade	1
Água mineral 1.500 ml	Unidade	3.000
TOTAL ITEM 2		



3. ACOMPANHANTES/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	480
Almoço	Refeição	700
Merenda	Refeição	45
Jantar	Refeição	575
TOTAL ITEM 3		
4. FUNCIONÁRIOS/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Kit Ceia	Refeição	2.000
TOTAL ITEM 4		
Total Geral Mensal Estimado (Itens 1 a 4)		
Total Geral Anual Estimado (Itens 1 a 4)		
5. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Consumo Médio/Mensal
Desjejum	Refeição	30
Almoço	Refeição	1200
Jantar	Refeição	300
Porção de salada	Refeição	3
Porção de sobremesa	Refeição	60
Porção de Prato Principal	Refeição	3
Sopa	Refeição	80

As refeições para funcionários não deverão ser incluídas na composição dos custos do contrato, tendo em vista que cada funcionário pagará pela mesma.

HMMM		
1. Alimentação complementar infantil	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Suco de Frutas	Litro	2
Chá de ervas	Litro	5
Papa de frutas	Litro	1
Papa de legumes	Litro	1
TOTAL ITEM 1		
2. OUTROS SERVIÇOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Sopa	Litro	0,50
Gelatina	100 ml	1
Pão com margarina ou requeijão	Unidade	0
Biscoito doce/salgado	Quilograma	0
logurte	Litro	0,40
Mingau a base de cereais	Litro	0
Frutas	Unidade	2
Água mineral 500 ml	Unidade	1
Água mineral 1.500 ml	Unidade	3.712
TOTAL ITEM 2		
3. ACOMPANHANTES/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	250
Almoço	Refeição	483
Merenda	Refeição	61
Jantar	Refeição	300
TOTAL ITEM 3		
4. FUNCIONÁRIOS/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Kit Ceia	Refeição	1.190
TOTAL ITEM 4		
Total Geral Mensal Estimado (Itens 1 a 4)		
Total Geral Anual Estimado (Itens 1 a 4)		
5. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	10
Almoço	Refeição	1500



Jantar	Refeição	5
Porção de salada	Refeição	5
Porção de sobremesa	Refeição	2
Porção de Prato Principal	Refeição	10
Sopa	Refeição	10

As refeições para funcionários não deverão ser incluídas na composição dos custos do contrato, tendo em vista que cada funcionário pagará pela mesma.

HMTS		
1. Alimentação complementar infantil	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Suco de Frutas	Litro	15
Chá de ervas	Litro	1
Papa de frutas	Litro	1
Papa de legumes	Litro	0
TOTAL ITEM 1		
2. OUTROS SERVIÇOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Sopa	Litro	1
Gelatina	100 ml	5
Pão com margarina ou requeijão	Unidade	5
Biscoito doce/salgado	Quilograma	1
iogurte	Litro	1
Mingau a base de cereais	Litro	1
Frutas	Unidade	5
Água mineral 500 ml	Unidade	700
Água mineral 1.500 ml	Unidade	8.000
TOTAL ITEM 2		
3. ACOMPANHANTES/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	1.100
Almoço	Refeição	1.800
Merenda	Refeição	80
Jantar	Refeição	1.300
TOTAL ITEM 3		
4. FUNCIONÁRIOS/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Kit Ceia	Refeição	3.000
TOTAL ITEM 4		
Total Geral Mensal Estimado (Itens 1 a 4)		
Total Geral Anual Estimado (Itens 1 a 4)		
5. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	0
Almoço	Refeição	100
Jantar	Refeição	10
Porção de salada	Refeição	0
Porção de sobremesa	Refeição	0
Porção de Prato Principal	Refeição	5
Sopa	Refeição	5

As refeições para funcionários não deverão ser incluídas na composição dos custos do contrato, tendo em vista que cada funcionário pagará pela mesma.

HMWP		
1. Alimentação complementar infantil	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Suco de Frutas	Litro	50
Chá de ervas	Litro	10
Papa de frutas	Litro	5
Papa de legumes	Litro	5



TOTAL ITEM 1		
2. OUTROS SERVIÇOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Sopa	Litro	5
Gelatina	100 ml	5
Pão com margarina ou requeijão	Unidade	5
Biscoito doce/salgado	Quilograma	3
iogurte	Litro	5
Mingau a base de cereais	Litro	5
Frutas	Unidade	5
Água mineral 500 ml	Unidade	500
Água mineral 1.500 ml	Unidade	9.000
TOTAL ITEM 2		
3. ACOMPANHANTES/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	1.300
Almoço	Refeição	2.400
Merenda	Refeição	100
Jantar	Refeição	1.400
TOTAL ITEM 3		
4. FUNCIONÁRIOS/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Kit Ceia	Refeição	2.300
TOTAL ITEM 4		
Total Geral Mensal Estimado (Itens 1 a 4)		
Total Geral Anual Estimado (Itens 1 a 4)		
5. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS		
Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	
Desjejum	Refeição	30
Almoço	Refeição	800
Jantar	Refeição	100
Porção de salada	Refeição	20
Porção de sobremesa	Refeição	20
Porção de Prato Principal	Refeição	20
Sopa	Refeição	20

As refeições para funcionários não deverão ser incluídas na composição dos custos do contrato, tendo em vista que cada funcionário pagará pela mesma.

A proponente obriga-se a cumprir todos os termos do Edital.

São Paulo, ____ de _____ de _____.

HMBM		
1. Alimentação complementar infantil	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Suco de Frutas	Litro	8
Chá de ervas	Litro	4
Papa de frutas	Litro	4
Papa de legumes	Litro	1
TOTAL ITEM 1		
2. OUTROS SERVIÇOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Sopa	Litro	8
Gelatina	100 ml	1
Pão com margarina ou requeijão	Unidade	20
Biscoito doce/salgado	Quilograma	0,50
iogurte	Litro	1
Mingau a base de cereais	Litro	0,50
Frutas	Unidade	15
Água mineral 500 ml	Unidade	6.000
Água mineral 1.500 ml	Unidade	500
TOTAL ITEM 2		
3. ACOMPANHANTES/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	150
Almoço	Refeição	250



Merenda	Refeição	0
Jantar	Refeição	150
TOTAL ITEM 3		
4. FUNCIONÁRIOS/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Kit Ceia	Refeição	1.000
TOTAL ITEM 4		
Total Geral Mensal Estimado (Itens 1 a 4)		
Total Geral Anual Estimado (Itens 1 a 4)		
5. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	200
Almoço	Refeição	300
Jantar	Refeição	200
Porção de salada	Refeição	50
Porção de sobremesa	Refeição	50
Porção de Prato Principal	Refeição	50
Sopa	Refeição	50

As refeições para funcionários não deverão ser incluídas na composição dos custos do contrato, tendo em vista que cada funcionário pagará pela mesma.

HMFMPR		
1. Alimentação complementar infantil	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Suco de Frutas	Litro	200
Chá de ervas	Litro	200
Papa de frutas	Litro	35
Papa de legumes	Litro	45
TOTAL ITEM 1		
2. OUTROS SERVIÇOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Sopa	Litro	0
Gelatina	100 ml	150
Pão com margarina ou requeijão	Unidade	0
Biscoito doce/salgado	Quilograma	45
Iogurte	Litro	1
Mingau a base de cereais	Litro	1
Frutas	Unidade	1
Água mineral 500 ml	Unidade	1
Água mineral 1.500 ml	Unidade	22000
TOTAL ITEM 2		
3. ACOMPANHANTES/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	2650
Almoço	Refeição	4900
Merenda	Refeição	360
Jantar	Refeição	3100
TOTAL ITEM 3		
4. FUNCIONÁRIOS/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Kit Ceia	Refeição	3500
TOTAL ITEM 4		
Total Geral Mensal Estimado (Itens 1 a 4)		
Total Geral Anual Estimado (Itens 1 a 4)		
5. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	750
Almoço	Refeição	4200
Jantar	Refeição	300
Porção de salada	Refeição	400
Porção de sobremesa	Refeição	600
Porção de Prato Principal	Refeição	600
Sopa	Refeição	0



As refeições para funcionários não deverão ser incluídas na composição dos custos do contrato, tendo em vista que cada funcionário pagará pela mesma.

UPA CAMPO LIMPO		
1. Alimentação complementar infantil	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Suco de Frutas	Litro	1
Chá de ervas	Litro	1
Papa de frutas	Litro	1
Papa de legumes	Litro	1
TOTAL ITEM 1		
2. OUTROS SERVIÇOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Sopa	Litro	6
Gelatina	100 ml	1
Pão com margarina ou requeijão	Unidade	1
Biscoito doce/salgado	Quilograma	1
Iogurte	Litro	1
Mingau a base de cereais	Litro	1
Frutas	Unidade	1
Água mineral 500 ml	Unidade	1
Água mineral 1.500 ml	Unidade	1600
TOTAL ITEM 2		
3. ACOMPANHANTES/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	320
Almoço	Refeição	400
Merenda	Refeição	30
Jantar	Refeição	380
TOTAL ITEM 3		
4. FUNCIONÁRIOS/RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Kit Ceia	Refeição	0
TOTAL ITEM 4		
Total Geral Mensal Estimado (Itens 1 a 4)		
Total Geral Anual Estimado (Itens 1 a 4)		
5. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	0
Almoço	Refeição	0
Jantar	Refeição	0
Porção de salada	Refeição	0
Porção de sobremesa	Refeição	0
Porção de Prato Principal	Refeição	0
Sopa	Refeição	0
As refeições para funcionários não deverão ser incluídas na composição dos custos do contrato, tendo em vista que cada funcionário pagará pela mesma.		

ADENDO 3

CHECKLIST DE CONTROLE



Orienta-se que a nutricionista da Contratada responsável pela unidade realize o checklist uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização dos serviços executados.

1) 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, armários)			
2 – Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão etc.)			
3 – Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas etc.)			
4 – Acessórios (esponjas, porta-sabão, 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 – Hortifrútiis 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			



C – Higiene, Manipulação e Armazenamento dos Alimentos	Não conforme	Conforme	Providências
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 conforme	Conforme	Providências
1 – Higiene das dependências			
2 – Higiene dos manipuladores			
3 – Paramentação dos manipuladores			
Observações			
Assinatura:			

2) CONTROLE DE DESPERDÍCIO – SOBRA LIMPA

Orienta-se que o profissional da Contratada registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados quanto à sobra limpa, ou seja, alimentos prontos que não foram utilizados na confecção das refeições que serão servidas.

O profissional designado pela CONTRATADA, ao final de cada refeição, deverá pesar as sobras limpas acondicionadas em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem.

Esse procedimento tem a finalidade de auxiliar a nutricionista no planejamento das refeições e de controlar o desperdício de alimentos.

Modelo de controle de desperdício – Sobra Limpa

Formulário de Controle de Desperdício	
Unidade:	
Mês:	
Data	Quantidade (Kg)
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

3) AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Este documento é parte integrante do Edital e deverá ser anexado a ele e ao contrato consequente da licitação.

A) INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

B) OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

C) REGRAS GERAIS

A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

Desempenho profissional;
Desempenho das atividades;
Gerenciamento.

D) CRITÉRIOS

No formulário "Avaliação de 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 "Ruim", respectivamente.

CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS:

Muito Bom: 03 (três) pontos;
Bom: 02 (dois) pontos;
Regular: 01 (um) ponto;
Ruim: 0 (zero) ponto.

E) Condições Complementares

Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a unidade responsável deverá realizar reunião com a CONTRATADA em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

Sempre que a CONTRATADA solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

F) COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

Desempenho Profissional

Itens	Percentual de Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação/atendimento ao público/postura	30%
Uniformes e identificação	30%
Total	100%

Desempenho das Atividades

Itens	Percentual de Ponderação
Refeições servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	100%

Gerenciamento

Itens	Percentual de Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	100%

Manutenção

Itens	Percentual de Ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	100%

G) RESPONSABILIDADES

▪ Equipe de Fiscalização

Responsável pela avaliação da Contratada, utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois).

▪ Gestor do Contrato

Responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à CONTRATADA;

Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à CONTRATADA;
Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

▪ **DESCRIÇÃO DO PROCESSO**

Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da CONTRATADA.

No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os formulários de Avaliação de 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.

Cabe a cada unidade, por meio do respectivo gestor do contrato, mensalmente e com base em todos os formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante esse período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a CONTRATADA.

De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição seguinte os descontos cabíveis previstos nesse procedimento, garantindo a defesa prévia à CONTRATADA.

Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente à CONTRATADA, no fechamento das medições, o quadro-resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês a performance global da CONTRATADA em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

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 a CONTRATADA como segue:

Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a CONTRATADA obtiver nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste anexo VI;

Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a CONTRATADA, apesar de obter nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI;

Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a CONTRATADA, além de obter nota final inferior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI;

H) PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

As faturas apresentadas pela Contratada 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 6,75 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 5 e menor que 6,75 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado

Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 5 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado
----------------------------	---

O gestor do contrato irá apurar o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 deste Apêndice IV (Anexo VI do Edital) e na Cláusula Nona do termo de contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

I) DOCUMENTAÇÃO DE APOIO

Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços.

Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços.

Relatório das Instalações e quadro-resumo.

J) Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela fiscalização:			
Gestor do contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c = a x b)
Cumprimento das atividades	40%		
Qualificação/atendimento ao público/postura	30%		
Uniformes e identificação	30%		
Total			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c = a x b)
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 = a x b)
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=a x b)
Manutenção preventiva	50%		
Manutenção corretiva	50%		
Total			

NOTA FINAL (somatória 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 da Contratada:
-------------	--	-----------------------------------	--

K) Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo. Para cada item que não puder ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 – Desempenho Profissional	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
--	---

<p>Cumprimento das atividades</p>	<p>Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como:</p> <ul style="list-style-type: none"> () 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 pré-determinado; () 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(lactário), cumprimento das atividades inerentes à operacionalização das fórmulas, módulos etc: () Planejamento; () Preparação/manipulação; () Acondicionamento; () Transporte; () Distribuição das fórmulas infantis, módulos etc.
<p>Qualificação/Atendimento ao Público/Postura</p>	<ul style="list-style-type: none"> () Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; () Manipulação dos alimentos; () Suplementarmente, para o posto de manipulação de dietas especializadas (lactário), 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 da Contratada com o público.
<p>Uniformes e identificação</p>	<ul style="list-style-type: none"> () 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.
<p>Grupo 2 – Desempenho das atividades</p>	<p>(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)</p>

Refeições servidas	<p>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:</p> <p>() 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);</p> <p>() Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;</p> <p>() Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico- sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);</p> <p>() Planejamento dos cardápios diferenciados aos pacientes em datas especiais;</p> <p>() 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;</p> <p>() Cumprimento dos horários de distribuição; () Atendimento às dietas especiais;</p>
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato quanto à:</p> <p>() Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições as embalagens e com a devida rotulagem);</p> <p>() 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);</p> <p>() Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais;</p> <p>() Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).</p>
Condições higiênicas e de armazenamento	<p>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.</p> <p>() Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares;</p> <p>() Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta;</p> <p>() Atender ao que dispõe a Portaria CVS n.º 5/13, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”;</p> <p>() Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos);</p>
Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Periodicidade da supervisão	() Execução de supervisão por parte da Contratada 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.

Grupo 3 – Gerenciamento		(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)			
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.				
	DOCUMENTOS	INÍCIO DA PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO MENSAL
	Contrato de trabalho	x	x		
	Convenção/ Acordo Sentenças normativas	x		x	
	Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)	x	x		
	RAIS	x		x	
	Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, vale-refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar e odontológica, seguro de vida, contribuição sindical)	x			x

	<p>Havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos: Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho nos termos da legislação em vigor; Documento de concessão de Aviso-prévio Trabalhado ou Indenizado; Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego; Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado; Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional.</p>
--	---

Grupo 4 – Manutenção	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Manutenção preventiva	<p>Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial () A manutenção preventiva dos equipamentos por parte da Contratada e na periodicidade acordada; () A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada.</p>
Manutenção corretiva	<p>Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial () A manutenção corretiva por parte da Contratada; () A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma corretiva por parte da Contratada.</p>

L) Relatório das Instalações e Quadro-resumo dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

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)
Avaliação Global					

Quadro-resumo

Grupo	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Grupo 1													
Grupo 2													
Grupo 3													
Grupo 4													
Total													

TERMO_DE_CONTRATO_N___070 _2024__LBGS_SERVI__OS



Use o QR Code ao lado, clique [aqui](#) ou copie e cole o link abaixo para verificar a validade das assinaturas deste documento:

https://app.lexio.legal/lexio_sign/chechar_assinatura?code=eb09a537060fbac33549f3a23e482dae2dda84181509db06d6265f59f8b9dad61599bbbd4479bfea8b4fcb33959ac4b6026cb75f4e46f1d622ffc9d9f03b3d9dbc80a684470

Fluxo de assinatura iniciado por: **Margot Barbosa Herrera**
mbherrera@prefeitura.sp.gov.br

Assinaturas

**GUILHERME DA SILVA
BONADIO**

guilherme@lbgs.com.br

CPF: 364.297.148-29

IP: 191.13.252.41

Assinou como signatario em:

04/07/2024 13:38:54

GUILHERME DA SILVA

BONADIO

Assinatura

Luiz Carlos Zamarco

assessoriaabinetesaudef@prefeitura.sp.gov.br

CPF: 760.895.848-00

IP: 201.87.151.42

Assinou como signatario em:

05/07/2024 11:17:03

Luiz Carlos Zamarco

Assinatura

Ana Paula Costa

anapcosta@prefeitura.sp.gov.br

IP: 201.87.151.42

Assinou como signatario em:

05/07/2024 11:22:07

Ana Paula Costa

Assinatura

Margot Barbosa Herrera

mbherrera@prefeitura.sp.gov.br

IP: 201.87.151.42

Assinou como signatario em:

05/07/2024 11:22:48

Margot Barbosa Herrera

Assinatura