



MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº SE-014/2018
TIPO: MENOR PREÇO

A SPDM-ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL DE TRANSPLANTES DR. EURYCLIDES DE JESUS ZERBINI (HOSPITAL BRIGADEIRO), situado na Av. Brigadeiro Luís Antônio, 2.651, Jardim Paulista/SP, CNPJ nº 61.699.567/0024-89, torna público para conhecimento de quantos possam se interessar que realizará Pregão Eletrônico, a ser realizado por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado Publinexo/Privado e que terá como critério de julgamento **CONTRATAÇÃO DE MENOR PREÇO**, objetivando a contratação de empresa especializada em fornecimento de nutrição e alimentação hospitalar, destinadas a pacientes e acompanhantes legalmente constituídos, bem como a colaboradores do Hospital de Transplantes Dr. Euryclides de Jesus Zerbini, conforme consta do **PROJETO BÁSICO – ANEXO I**, deste Edital a qual será processada e julgada em conformidade com a Política de Contratos da SPDM.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.publinexo.com.br/privado/

INÍCIO DO ACOLHIMENTO DE PROPOSTAS: 09:00 HORAS DO DIA 27/03/2018
LIMITE DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: ÀS 14:30 HORAS DO DIA 29/03/2018
ABERTURA DAS PROPOSTAS: ÀS 14:31 HORAS DO DIA 29/03/2018
INÍCIO DA SEÇÃO DE DISPUTA: ÀS 15:00 HORAS DO DIA 29/03/2018 (horário de Brasília)

1 – OBJETO

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, DESTINADAS A PACIENTES E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS, BEM COMO A COLABORADORES HOSPITAL DE TRANSPLANTES DR. EURYCLIDES DE JESUS ZERBINI, NO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES PRORROGÁVEL ATÉ O LIMITE DE 48 MESES.

2 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 2.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico, as empresas que:
- 2.2. Atendam a todas as exigências deste Edital, inclusive quanto à documentação solicitada neste instrumento e seus anexos.
- 2.3. Tenham objeto social pertinente e compatível com o objeto do edital.
- 2.4. Tenham realizado a **Vistoria Técnica**.
- 2.5. Sejam cadastradas no Publinexo.

3 – INFORMAÇÕES ADMINISTRATIVAS E TÉCNICAS

- 3.1. As informações administrativas relativas a este processo poderão ser obtidas junto a Gestão de Contratos, no Hospital de Transplantes Dr. Euryclides de Jesus Zerbini, Telefone (11) 3170-6111 (Rita).
- 3.2. As informações técnicas acerca das especificações do Projeto Básico poderão ser obtidas através do e-mail: gislene.cabral@htejz.spdm.org.br com prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, antes da data de entrega das propostas.

4 – CREDENCIAMENTO



4.1. Os proponentes poderão participar do pregão eletrônico na plataforma PUBLINEXO, devendo utilizar sua chave de acesso e senha, que será fornecida através de cadastro no site: www.publinexo.com.br/privado/.

4.2. O registro no Site da PUBLINEXO, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da proponente no sistema de pregão eletrônico e a senha de acesso, deverão ser obtidos antes do prazo limite do acolhimento das propostas. O cadastro bem como o acesso a plataforma é gratuito.

4.3. A simples participação dos interessados neste Pregão Eletrônico implica na aceitação plena por parte da proponente dos termos deste Edital.

5 – PROPOSTAS

5.1 - As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos

5.2 - Indicar nome ou razão social da proponente, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), CNPJ, Inscrição Estadual ou Municipal, bem como identificação do representante legal (nome, CPF, RG e cargo na empresa);

5.3 - Os seguintes documentos devem ser anexados na plataforma publinexo:

5.3.1. Proposta de Preços (ANEXO II);

5.3.2. Declaração de Cumprimento dos Requisitos Habilitatórios – ANEXO III;

5.3.3. Atestados de Capacidade Técnica, com prazo de execução inferior a 10 (dez) anos;

5.4 - Ter validade não inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da abertura da Sessão;

5.5 - Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título.

5.6 - O custo mensal estimado pela administração, para a aquisição do objeto deste contrato é de **R\$ 350.000,00** (trezentos e cinquenta mil reais). Propostas que ultrapassem o referido valor, serão desclassificadas.

5.7 - Caso haja discrepâncias entre o descritivo na plataforma e no Ato Convocatório, prevalecerá sempre o descritivo do Ato Convocatório;

5.8 - O Ato Convocatório será processado e julgado com observância dos seguintes procedimentos:

5.9 - No dia e horário indicado neste Ato Convocatório será aberta a sessão do pregão eletrônico, com a abertura automática das propostas e sua divulgação, pelo sistema, na forma de grade ordenatória;

5.10 - Será iniciada a etapa de lances, com a participação de todas as proponentes detentoras de propostas classificadas;

5.11 - Os lances deverão ser formulados exclusivamente por meio eletrônico e em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de acordo com o critério do Pregoeiro responsável pelo presente processo, aplicável inclusive em relação ao primeiro colocado;

5.12 - A etapa de lances será considerada encerrada após o prazo determinado pelo Pregoeiro e após a execução do tempo randômico. O Pregoeiro não terá controle sobre o tempo randômico, ou seja, o sistema se encerrará automaticamente e aleatoriamente sem a intervenção humana;



5.13 - Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória, contendo a classificação final e ordem crescente de valores. Para essa classificação, será considerado o último preço ofertado, pelo proponente;

5.14 - O Pregoeiro poderá negociar com vistas à redução do preço;

5.15 - Havendo negociação, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

6- DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Aceita a oferta de menor preço, o Pregoeiro passará ao julgamento da habilitação, observando as seguintes diretrizes:

6.2. Os documentos de Habilitação deverão ser encaminhados assim que solicitados para o e-mail: rita.vieira@spdm.org.br, posteriormente apresentados pela empresa vencedora na Gestão de Contratos, na Av. Brigadeiro Luís Antônio, 2651, Jardim Paulista, São Paulo/SP, em até **48 (quarenta e oito) horas** após a solicitação, em envelope devidamente fechado e rubricado no fecho, contendo a documentação a seguir relacionada. A não apresentação dos documentos implicará na desclassificação da vencedora e a administração negociará com as demais participantes, em ordem crescente de classificação.

O envelope deverá conter os seguintes dizeres em sua face frontal externa:

**ENVELOPE Nº 1 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E
ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, DESTINADAS A PACIENTES E ACOMPANHANTES
LEGALMENTE INSTITUÍDOS, BEM COMO A COLABORADORES DO HOSPITAL DE
TRANSPLANTES DR. EURYCLIDES DE JESUS ZERBINI.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº SE-014/2018
RAZÃO SOCIAL E CNPJ DA PROPONENTE**

7 – HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.1. Registro Comercial, no caso de empresa individual;

7.2. Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social e seus aditivos em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores;

7.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

7.4. Licença de Funcionamento emitido pela Prefeitura do município onde estiver estabelecida.

8 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1. Declaração da empresa proponente de que dispõe de pessoal técnico, adequados e disponíveis, para a realização do objeto da presente contratação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.

8.2. Atestados de bom desempenho anteriores, em contrato da mesma natureza, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem quantitativos de 50% (cinquenta por cento) a 60% (sessenta por cento) no mínimo na execução de serviços similares; estes atestados deverão conter, necessariamente, a especificação dos serviços executados e o prazo de execução;

8.3. Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária.

9 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA



9.1. Certidão negativa de pedido de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em data não superior a 60 (sessenta) dias da data da abertura do processo, se outro prazo não constar do documento.

9.2. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, mencionando expressamente, o número do livro Diário e das folhas em que se encontra transcrito e o número de autenticação do livro da Junta Comercial, e preenchimento do **ANEXO IV** de modo a comprovar a boa situação financeira da empresa.

10 – REGULARIDADE FISCAL

10.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Jurídicas – CNPJ/MF.

10.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto.

10.3. Certificado de Regularidade de Situação do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRS-FGTS.

10.4. Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.

10.5. Certidão de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com o objeto.

10.6. Certidão Negativa de Débitos, referente aos tributos mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda ou Finanças da sede da empresa.

10.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

10.8. Declaração de encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho.

11 – DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

11.1. Todos os documentos exigidos deverão ser apresentados no original ou cópia autenticada, devendo ser relacionados, separados e colecionados na ordem estabelecida neste Edital.

11.2. Os documentos deverão estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de 06 (seis) meses, a contar de sua expedição.

11.3. A aceitação dos documentos obtidos via “internet” ficará condicionada à confirmação de sua validade e deverão estar assinados e carimbados.

11.4. Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da empresa com número do CNPJ e endereço respectivo. Se a empresa for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz.

11.5. A empresa ficará obrigada a manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, sem qualquer direito à indenização à contratada.

11.6. A empresa estará inabilitada, se declarada inidônea por ato do Poder Público;

11.7. Os termos em Anexo a este Edital deverão ser encaminhados devidamente preenchidos e assinados pelo Responsável Legal da Empresa junto aos demais documentos para Habilitação.

11.8. Serão desclassificadas as propostas que:



11.8.1. Não atenderem às exigências deste Edital e seus Anexos, considerando-se como tais as que não possam ser atendidas na própria sessão pela empresa, por simples manifestação de vontade do representante da empresa;

11.8.2. Contenha preços alternativos;

11.8.3. Que for omissa, vaga ou apresente irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

11.8.4. Que se revelar inexecutável.

12 – CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

12.1. As obrigações decorrentes deste edital consubstanciar-se-ão na Minuta de Contrato.

12.2. O Termo de Contrato deverá ser assinado pelo representante legal da adjudicatária (diretor, sócio da empresa ou procurador) mediante apresentação do contrato social ou procuração e cédula de identidade do representante.

12.3. O prazo da contratação será de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado até o limite de 48 (quarenta e oito) meses, nas mesmas condições, desde que haja interesse das partes e mediante termo aditivo.

12.4. A CONTRATADA declara estar ciente de que a rescisão ou término do convênio/contrato de gestão firmado entre a CONTRATANTE e o Órgão Público, para a gestão e administração do **Hospital de Transplantes Dr. Euryclides de Jesus Zerbini**, ensejará a imediata rescisão deste instrumento, sem direito a qualquer espécie de indenização às partes.

12.5. Sempre que houver prorrogação do prazo de vigência contratual, a CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE os documentos solicitados nas cláusulas **08 (Habilitação Jurídica) 10 (Qualificação Econômico – Financeira) e 11 (Regularidade Fiscal)** deste edital.

13 – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

13.1. Encerrado o procedimento o representante legal da proposta vencedora será convocado para apresentar uma minuta de contrato a ser avaliada pelo Departamento Jurídico da instituição.

13.2. Caso a vencedora não apresente situação regular no ato de assinatura do contrato ou se recuse a assiná-lo, serão convocados os concorrentes remanescentes, observada a ordem de classificação, para assiná-lo.

14 – PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado pela **SPDM – HOSPITAL DE TRANSPLANTES DR. EURYCLIDES DE JESUS ZERBINI**, a crédito do beneficiário, mediante depósito bancário em conta corrente no domicílio bancário da contratada. Entende-se por domicílio bancário a identificação do Banco _____, Agência _____ e Conta Corrente _____ a creditar, devendo estas informações constar da Nota Fiscal/Fatura de Serviços.

14.1.1. O prazo de faturamento será definido em contrato;

15 – DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Fica a empresa ciente de que sua participação implica na aceitação de todas as condições deste Edital e seus Anexos, não podendo invocar desconhecimento dos termos do Edital ou das disposições legais aplicáveis à espécie para furtar-se ao cumprimento de suas obrigações.

15.2. As proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.

15.3. As condições estabelecidas neste Edital farão parte do contrato de prestação de serviços independente de estarem nele transcritas.



15.4. É vedada a utilização do logotipo da SPDM pelas empresas, conforme Lei Federal de Direitos Autorais - Lei nº 9610/98.

16 – ANEXOS INTEGRANTES DO EDITAL

- 16.1 – ANEXO I – PROJETO BÁSICO;
- 16.2 – ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS;
- 16.3 – ANEXO III – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS HABILITATÓRIOS;
- 16.4 – ANEXO IV – ANÁLISE DE DEMONSTRATIVOS CONTÁBEIS
- 16.5 – ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR JUNTO AO
MINISTÉRIO DO TRABALHO.



ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

PROJETO BÁSICO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, DESTINADAS A PACIENTES E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUIDOS, BEM COMO AOS COLABORADORES DO HOSPITAL DE TRANSPLANTES EURYCLIDES DE JESUS ZERBINI.

A Unidade de Alimentação e Nutrição deverá ser um órgão de abrangência assistencial, técnico-científica e administrativa, onde se desenvolvam atividades ligadas ao recebimento, armazenamento, produção, controle, dispensação e distribuição de refeições.

Será igualmente responsável pela orientação de pacientes internos e ambulatoriais, visando sempre a eficácia da terapêutica, racionalização dos custos, voltando-se também para o ensino e a pesquisa, propiciando assim um vasto campo de aprimoramento profissional. A legislação que regulamenta o exercício profissional da Nutrição em Unidade Hospitalar é a Resolução nº. 223, de 13 de julho de 1999. De acordo com esta resolução, "a UAN realiza atividades de alimentação e nutrição nos hospitais e clínicas, nas instituições de longa permanência para idosos, nos ambulatórios e consultórios, nos bancos de leite humano, nos lactários, nas centrais de terapia nutricional, nos Spas e quando em atendimento domiciliar".

1 - OBJETO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, DESTINADA A PACIENTES E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUIDOS, BEM COMO AOS COLABORADORES DO HOSPITAL DE TRANSPLANTES EURYCLIDES DE JESUS ZERBINI.

1.1- LOCAL

HOSPITAL EURYCLIDES DE JESUS ZERBINI.

End: Av. Brigadeiro Luiz Antônio, 2651, Jardim Paulista, São Paulo
Cep: 01401-901

1.2 - CARACTERÍSTICA DA UNIDADE

O Hospital de Transplantes Euryclides de Jesus Zerbini, conhecido como hospital de referência do homem em São Paulo, é especializado em transplantes de órgãos. Trata-se de um hospital público, com atendimento exclusivo pelo SUS. Referência no tratamento clínico e cirúrgico de epilepsia e urologia, também oferece atendimento clínico nas áreas de hematologia, clínica geral e nefrologia.

Com capacidade de 160 leitos, sendo:

Clínicas	Nº Leitos
Hematologia	30
Clínica Médica e Hepatologia	30
Nefrologia e Transplante de Rim	30
Clínica Cirúrgica	29
Transplante de Medula Óssea	6
UTI- Pediátrica	5
Semi Intensiva	6
UTI Adulto	16
Serviço de Pronto Atendimento	8
Total	160

1.3- QUANTIDADE MENSAL, HORÁRIOS DE RECEBIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES Pacientes e Acompanhantes



As quantidades de refeições servidas a pacientes deverão seguir as quantidades, padrões e horários conforme apresentado adiante.

2. ESTRUTURA

Horário de Funcionamento: Período integral

2.1. ESTIMATIVA MENSAL DE REFEIÇÕES SERVIDAS

Pacientes

TIPO DE REFEIÇÃO/ SERVIÇO	Unidade	Qtde. diária	Qtde. mensal
Desjejum	Und.	90	2700
Colação	Und.	10	300
Almoço Dieta Geral	Und.	66	1980
Almoço Dieta Branda	Und.	6	180
Almoço Dieta Branda Hipossódica	Und.	1	30
Almoço Dieta Leve	Und.	15	450
Almoço Dieta Leve Hipossódica	Und.	1	30
Almoço Dieta Líquida	Und.	1	30
Almoço Dieta Diabetes	Und.	1	30
Almoço Dieta Hipossódica	Und.	1	30
Almoço Dieta Hipossódica/DM	Und.	1	30
Almoço Dieta Hipoproteica	Und.	1	30
Almoço Dieta Hiperproteica	Und.	1	30
Almoço Dieta Úlcera Gastrite	Und.	1	30
Almoço Dieta Hipogordurosa	Und.	2	60
Almoço Dieta Obstipante	Und.	1	30
Almoço Dieta Laxativa	Und.	1	30
Almoço Dieta Pastosa	Und.	4	120
Almoço Dieta Pastosa Hipossódica	Und.	1	30
Merenda	Und.	95	2850
Jantar Dieta Geral	Und.	60	1800
Jantar Dieta Branda	Und.	5	150
Jantar Dieta Branda Hipossódica	Und.	1	30
Jantar Dieta Leve	Und.	15	450
Jantar Dieta Leve Hipossódica	Und.	1	30
Jantar Dieta Líquida	Und.	1	30
Jantar Dieta Diabetes	Und.	1	30
Jantar Dieta Hipossódica	Und.	1	30
Jantar Dieta Hipossódica/DM	Und.	1	30
Jantar Dieta Hipoproteica	Und.	1	30
Jantar Dieta Hiperproteica	Und.	1	30
Jantar Dieta Úlcera Gastrite	Und.	1	30
Jantar Dieta Hipogordurosa	Und.	1	30
Jantar Dieta Obstipante	Und.	1	30
Jantar Dieta Laxativa	Und.	1	30
Jantar Dieta Pastosa	Und.	2	60
Jantar Dieta Pastosa Hipossódica	Und.	1	30
Ceia	Und.	100	3000
Mingau	Und.	40	1200
Vitamina	Copo	25	750
Lanche tipo 1 (coleta de exames)	Unid.	300	9000
Lanche tipo 2	Unid.	140	4200
Leite Integral	Litro	2	60
Papa de frutas	Porção	10	300
Chá camomila	Litro	10	300
Água mineral 1,5 L	Und.	80	2400
Acompanhantes			
Tipo de Refeição/Serviço	Unidade	Qtde. diária	Qtde. mensal
Desjejum	Und.	12	360



Almoço	Und.	14	420
Jantar	Und.	12	360

Funcionários

Tipo de Refeição/Serviço	Unidade	Qtde. diária	Qtde. mensal
Almoço	Und.	210	6300
Jantar	Und.	85	2550
Ceia	Und.	62	1860
Café	Litro	80	2400
Bolo de aniversariantes do mês por kg	kg		20
Coffee Break tipo I	Und.	500	15000
Coffee Break tipo II	Und.	50	1500
Coffee Break tipo III	Und.	3	90
Coffee Break tipo IV	Und.	4	120
Coffee Break tipo V	Und.	5	150
Coffee Break tipo VI	Und.		Somente quando solicitado
Lanche equipe transplantes	Und.		120
Copa Diretorias			
Tipo de Refeição/Serviço	Unidade	Qtde. diária	Qtde. mensal
Açúcar	kg		15
Açúcar sachê	un	12	360
Adoçante sachê	un	13	390
Água Mineral 300 ml	un	35	1050
Água mineral 1,5L	Qtde		10/mês
Biscoitos e bolachas simples (sachet)	Und.	12	360
Biscoitos recheados	unid	1	30
Bolo Simples	kg		23
Café (pacote 500g)	un	2	60
Frios	Kg	1,5	45
Frutas da época (unidade ou porção)	Und.	40	1200
Geléia pote	pote		4
Iogurte de frutas	Litro	2	60
Leite	Litro	3	90
Margarina 500g	un		10
Mini pão bisnaga	un	20	600
Pão de forma	Pacote	2	60
Requeijão	Pote		20
Suco natural por litro (Diretoria)	Litro	2	60
Queijo branco frescal ultrafiltrado	un		20
Adoçante líquido	un		2
Vinagre	Litro		1
Azeite	Litro		1
Snacks (amendoins, salgadinhos industrializados, petit four)	kg		15 kg/mês

Torrada sachê	un	10	300
Eventos infantis	Qtde	---	5 por ano (120 pessoas cada)
Noite da Pizza Mini pizza (2 pra cada) e suco			1 por mês (30 pacientes)
Bombom (Dia do Profissional)	un		50
Tipos de coffee breaks	Composição		
Tipo I	Água e Café.		
Tipo II	Água, Café e Bolo Simples.		
Tipo III	Água, Leite, Suco, Café, mini pão de queijo e bolo.		
Tipo IV	Água, Café, Suco, Mini lanche e bolo.		
Tipo V	Água, Café, mini sanduíches de frios ou salgado assado com frios, suco natural e salgadinhos (tipo snacks ou petit four), doces (biscoito amanteigado ou petit four) e Bolo Simples.		
Tipo VI	Água, Café, Suco natural 2 sabores, mini sanduíches de frios, patê e salada (diversos) ou sanduíche de metro de frios, pão de queijo, doces (biscoito sachê amanteigado ou petit four), saada de fruta, salgado assado ou frito, bolo com cobertura ou doce (torteletas, carolinas, etc)		

Eventos festivos

Composição
Um tipo de mini lanche (hot dog ou hamburguer), três tipos de salgados assados, um tipo de salgado frito, doces finos (brigadeiro, beijinho, bicho de pé, etc.), refrigerante, água e suco. Incluindo todos os utensílios e descartáveis necessários para o evento.

2.2. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

REFEIÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES
Desjejum	07h00 às 08h00	-----	07h00 às 08h00
Colação	10h00 às 10h30	-----	-----
Almoço	12h00 às 13h00	11h00 às 14h00	11h00 às 12h00
Merenda	15h00 às 16h00	-----	-----
Jantar	18h00 às 19h00	20h00 às 21h30	18h00 às 19h00
Ceia	20h00 às 21h00	23h00 à 1h00	-----

Dietas enterais: Sistema fechado, distribuição de acordo com prescrição médica

Águas para administração em sonda: 06h00 14h00 22h00

Reservas para Almoço de Colaboradores poderão ser solicitadas até as 13:30, e deverão ser servidas até às 15:00.

Colaboradores com prescrição médica e autorização da Nutricionista poderão retirar no Refeitório Dieta específica conforme patologia.

2.3. SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

Pacientes:

A distribuição das refeições para pacientes será feita:

Utilizando-se bandejas térmicas, identificadas com etiquetas digitadas, onde conste o tipo de dieta, nome completo e leito do paciente para todas as preparações, sendo que, no almoço e no jantar as dietas deverão ser distribuídas em embalagens de 4 divisões para arroz, feijão, prato principal e guarnição, descartável simples com tampa para salada, taça em aço inox para sobremesa coberta com plástico filme e copo plástico retornável para suco com capacidade para 250 ml;

Quando a sobremesa for fruta inteira a mesma deverá ser higienizada e embalada em plástico tipo filme impermeável e no caso da laranja já deverá ser servida descascada. Quando for doce cremoso, pudim, gelatina, creme compota, mousse, salada de frutas, deverão ser utilizadas embalagens em aço inox, cobertas com plástico tipo filme com capacidade volumétrica adequada,



capaz de conter quantidade mínima estipulada com uma margem de segurança de 20% ou mais para que possa ser distribuída sem que ocorra derramamento de caldo ou do próprio doce, devendo ser fornecido uma colher de sobremesa em aço inox;

Para os pacientes, as saladas deverão ser entregues em embalagens individuais, descartáveis com tampa, acrescidas de sachê de tempero ou temperada com óleo composto e um sachê de 1g de sal. No caso de saladas cujos ingredientes sejam cozidos (batata, cenoura e outros legumes) a salada poderá ser temperada previamente, dispensando-se o limão e o sal;

O fornecimento de água potável gelada aos pacientes será em embalagem plástica retornável com tampa de 1000 ml, acompanhado de um copo plástico, havendo reposição sempre que solicitado. A higienização, reposição e fornecimento das garrafas são de responsabilidade da contratada.

As refeições para pacientes serão acompanhadas de talheres de aço inox e guardanapo de papel embalado em saco plástico, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquido quando deitados;

Apenas nos casos de isolamento será permitido o uso de utensílios descartáveis mediante autorização da empresa contratante;

As fórmulas infantis (mamadeiras), chás e sucos destinados a lactantes deverão ser preparados nas instalações do lactário, embalados em frascos (mamadeiras) devidamente esterilizados e identificados com etiquetas adesivas onde devem constar nome completo, RH e leito do paciente, tipo e volume da fórmula, data e horário de envase e administração, e distribuídas nos horários estabelecidos em prescrição médica e/ ou das nutricionistas da Contratante;

A distribuição de dietas enterais aos pacientes se fará, sempre que possível através de sistema fechado de administração e quando não houver produto específico no mercado para este tipo de administração de dietas enterais, o sistema será pelo sistema aberto, sendo preparadas e envasadas no lactário, em embalagens descartáveis estéreis apropriadas, rotuladas de acordo com a Portaria 339 de ANVS e entregues e protocoladas ao Serviço de Enfermagem nos horários determinados pela prescrição. A lactarista deverá diariamente para cada produto preencher o documento de rastreabilidade. As bombas de infusão, para o sistema fechado deverão ser fornecidas pela Contratante. Quando utilizar o sistema tradicional de manipulação das dietas enterais, a empresa se responsabilizará pela validação dos procedimentos utilizados no preparo, envase e armazenamento das referidas dietas.

Funcionários e acompanhantes:

A distribuição das refeições para funcionários e acompanhantes será feita:

As refeições serão distribuídas no refeitório da Contratante pelo sistema de cafeteria fixa com balcão térmico em bandejas estampadas, devendo ser fornecido copos tipo policarbonato de 300 ml e talheres (garfo, faca e colher de sobremesa) de inox acompanhados de guardanapos. Na rampa de distribuição, deverão ser mantidos à disposição dos comensais, pães fatiados (ou mini pães), galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite e sal, farinha de mandioca torrada e molho tipo vinagrete em recipientes apropriados com tampa e concha e molho de pimenta em sua embalagem original, em quantidades suficientes para atender as expectativas de consumo, havendo reposição dos conteúdos sempre que necessário. O suco é servido à vontade. Para ceia de colaboradores deverá ser previsto nos meses de Maio a Outubro, 400ml de sopa por pessoa contendo um tipo de carboidrato, dois tipos de legumes ou verduras e um tipo de carne, servida com pão e sobremesa. Nos meses de Novembro a Abril, lanches (pão francês ou tipo hot dog com 30 grs de frios- 2 pães por pessoa) servidos com sobremesa. O suco é servido à vontade.

Para acompanhantes de pacientes existe o Programa do Idoso (para pacientes com mais de 60 anos) e também a autorização para acompanhantes de menores de 18 anos, onde servimos três refeições por dia (Desjejum, Almoço e Jantar) no Refeitório.

3. DAS CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES

ESPECIFICAÇÕES



Dieta Normal ou Geral:

Destinada aos funcionários e pacientes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos. Terá consistência normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em cinco (06) refeições diárias. Desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia, para pacientes e obedecer aos critérios do PAT para funcionários.

Composição das Refeições

Desjejum

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara
Pão francês com margarina – 1 un
Fruta da época – 1 un ou porção

Colação

Suco natural OU Vitamina de Frutas OU Fruta picada

Almoço

Arroz/ Feijão

Prato principal (carne de boi, peixe, frango/ ovo/ embutido)
Guarnição (legume/ verdura/ massa/ preparação à base de farinha)
Salada (folha/ legume)
Sobremesa (fruta / doce)
Suco concentrado

Lanche da Tarde

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara
Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un
Biscoito sachet (Cream Cracker) – 1 c/ 2 un

Jantar

Sopa

Arroz

Prato principal (carne de boi, peixe, frango /ovo/ embutido)
Guarnição (legume/ verdura/ massa/ preparação à base de farinha)
Salada (folha/ legume)
Sobremesa (fruta/ doce)
Suco concentrado

Ceia Pacientes

Chá adoçado – 1 xícara
Biscoito sachet (Maria)- 1 c/ 2 un
Biscoito sachet (Cream cracker)- 1 c/ 2 un

Ceia Funcionários

Sopa – 400 ml
Pão – 1 unid. 50gr
Suco concentrado
Sobremesa (Fruta/doce)

Dieta Branda

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição deve fornecer no mínimo, 2400 calorias por dia.

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

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias

Composição das refeições:



Desjejum

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara
Pão doce (50grs)
Margarina sachet – 1 un
Fruta (mamão, banana maçã ou prata)- 1 un ou fatia

Colação

Suco natural OU Vitamina de Frutas OU Fruta picada

Almoço

Arroz/ Caldo de feijão
Prato principal (carne de boi, frango, peixe /ovo)
Guarnição (legume/verdura)
Sobremesa (fruta / doce)
Suco concentrado

Lanche da Tarde

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara
Biscoito sachet (Maria)- 1 c/ 2 un
Biscoito sachet (Cream cracker)- 1 c/ 2 un

Jantar

Sopa
Arroz
Prato principal (carne de boi, frango, peixe / ovo)
Guarnição (legume/ verdura)
Sobremesa (fruta/doce)
Suco concentrado

Ceia

Chá adoçado – 1 xícara
Biscoito sachet (Maria)- 1 c/ 2 un
Biscoito sachet (Cream cracker)- 1 c/ 2 un

*Pode ser solicitado a troca dos biscoitos por bolo, bisnaguinha ou pão doce.

Dieta Pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, deve fornecer no mínimo 2.400 calorias por dia.

Consistência: Os alimentos que constam nesta dieta devem estar abrandados e cozidos apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.

Distribuição: 06 (seis) refeições.

Composição das refeições: A mesma da dieta branda, evitando-se apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

Dieta Leve

Indicada para pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos e preparo de exames pré e pós operatórios. Deve fornecer no mínimo 2.300 calorias por dia.

Consistência: Semi- líquida

Distribuição: 06 refeições diárias

Composição das refeições

Desjejum

Café com leite misturado e adoçado- 1 xícara
Torrada sachet - 1 c/ 2 un
Biscoito sachet (Cream cracker)- 1 c/ 2 un



Margarina – 1 un
Fruta (mamão, banana maçã ou prata) – 1 un ou fatia

Colação

Suco natural OU Vitamina de Frutas OU Fruta picada

Almoço

Sopa (de legumes, de cereais, de leguminosas, canja)

Prato principal (carne moída, frango desfiado, peixe desfiado)

Guarnição (purê de batata ou de legumes ou de feculentos)

Sobremesa (fruta/ pudim/ gelatina/ sobremesa com creme)

Suco de fruta natural

Lanche da tarde

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2 un

Jantar

Igual o almoço

Ceia

Chá adoçado– 1 xícara

Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2 un

*Pode ser solicitado a troca dos biscoitos por bolo, bisnaguinha ou pão doce.

Dieta Líquida

Destinada a pacientes em preparo para exames no pré e pós operatório como dieta de transição.
Deve fornecer no mínimo, 1800 calorias por dia.

Consistência: Líquida.

Distribuição: 06 refeições diárias

Composição das refeições:

Desjejum

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

Suco de laranja natural (coado) – 1 copo

Almoço

Sopa rala, batida e coada – (de legumes /caldo de carne /caldo de galinha)

Gelatina

Suco de fruta natural (coado)

Lanche da tarde

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

ou

Mingau ralo – 1 tigela pequena

Jantar

Igual o almoço

Ceia

Café com leite misturado e adoçado- 1 xícara

OBS: Deve ser previsto o uso de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente.



Dieta para Diabetes

Consistência: Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito.

Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta normal de igual consistência utilizando os mesmos ingredientes e formas de preparo, havendo apenas restrições ao açúcar das preparações líquidas que deverá ser substituído por adoçante artificial e das sobremesas doces que deverão ser substituídas por frutas da época.

Composição das refeições:

Desjejum

Café com leite misturado – 1 xícara
Adoçante artificial sachet – 1 pct
Pão francês (25grs) – 1 un
Margarina – 1 un
Fruta da época – 1 un ou porção

Colação

Suco natural OU Vitamina de Frutas OU Fruta picada

Almoço

Arroz – 3 colheres (sopa)
Prato principal (carne de boi, frango, peixe /ovo) – 1 filé / porção médias
Guarnição (legume/verdura) – 1 porção média
Salada (folha/ legume)- 1 porção
Sobremesa (fruta/ doce diet)- 1 un
Suco de fruta natural – 1 copo

Lanche da tarde

Chá – 1 xícara
Adoçante artificial sachet – 1 pct
Biscoito sachet (Cream cracker) – 2 c/ 2 un

*Segue cardápio em anexo sobre alterações do lanche da tarde e ceia.

Jantar

Sopa – 1 concha de 200 ml
Arroz- 3 colheres (sopa)
Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ ovo) - 1 filé/porção médias
Guarnição (legume/verdura) - 1 porção média
Salada (folha/legume)- 1 porção
Sobremesa (fruta / doce diet) –1 un
Suco de fruta natural – 1 copo

Ceia

Chá – 1 xícara
Adoçante artificial sachet – 1 pct
Biscoito sachet (Cream cracker) – 2 c/ 2 un

Dieta Hipossódica

Consistência: Podem ser de consistência normal, branda, leve ou líquida com retirada do sal de cozinha e devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência.

Composição das refeições:

Desjejum

Café com leite misturado e adoçado- 1 xícara
Pão doce ou pão de leite (50grs) – 1 unidade
Margarina – 1 un



Fruta da época – 1 un ou porção

Colação

Suco natural OU Vitamina de Frutas OU Fruta picada

Almoço

Arroz /Feijão

Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ ovo)

Guarnição (legume/ verdura)

Salada (folha/ legume)

Sobremesa (fruta/ doce)

Suco concentrado

Lanche da tarde

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

Biscoito sachet (água) – 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (Maria) 1 c/ 2 un

Jantar

Sopa

Arroz

Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ ovo)

Guarnição (legume/ verdura)

Salada (folha/ legume)

Sobremesa (fruta/ doce)

Suco concentrado

Ceia

Chá adoçado – 1 xícara

Biscoito sachet (água)- 1 c/ 3 un

Biscoito sachet (maria) – 1 c/ 2 un

*Segue cardápio em anexo sobre alterações do lanche da tarde e ceia.

Dieta Hiperproteica e Hipercalórica

Consistência: Podem ter consistência normal, branda, leve e atender o valor calórico prescrito.

Composição das refeições:

Desjejum

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

Pão com margarina – 1 un

Fruta da época – 1 un

Colação

Suco natural OU Vitamina de Frutas OU Fruta picada

Almoço

Arroz/Feijão

Prato Principal (carne de boi, peixe, frango/embutido)

Ovo (cozido, pochê, mexido, omelete) - 1 un

Guarnição (legume/verdura/massa/ preparação à base de farinha)

Salada (folha/legume)

Sobremesa (fruta/doce)

Suco concentrado

Lanche da tarde

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2 un



Jantar

Sopa

Arroz

Prato principal (carne de boi, peixe, frango/embutido)

Ovo (cozido, pochê, mexido, omelete) – 1 un

Guarnição (legume/ verdura/massa/ preparação à base de farinhas)

Sobremesa (fruta/ doce)

Suco concentrado

Ceia

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2 un

Dieta Hipoproteica e Hipocalórica

Consistência: Podem ter consistência normal, branda, leve e líquida e atender o valor calórico prescrito.

Composição das refeições:

Desjejum

Chá adoçado – 1 xícara

Torrada sachet - 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (água) – 1 c/ 2 un

Geléia sachet – 1 un

Fruta da época – 1 un

Colação

Suco natural OU Vitamina de Frutas OU Fruta picada

Almoço

Arroz – 5 colheres (sopa)

Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ovo) - ½ filé/ ½ porção

Guarnição (legume/ verdura) – 1 porção média

Salada (folha/ legume) – 1 porção média

Sobremesa (fruta da época) – 1 un

Suco concentrado – 1 copo

Lanche da Tarde

Chá adoçado – 1 xícara

Biscoito sachet (água) – 2 un

Biscoito sachet (Maria) – 2 un

Jantar

Arroz – 5 colheres (sopa)

Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ovo) - ½ filé/ ½ porção

Guarnição (legume/verdura) - 1 porção média

Salada (folha/ legume) – 1 porção média

Sobremesa (fruta da época) – 1 un

Suco concentrado – 1 copo

Ceia

Chá adoçado – 1 xícara

Biscoito sachet (água) – 1 c/ 3 un

Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Dieta para Úlcera e Gastrite



Consistência: Podem ter consistência normal, branda, leve e líquida e atender o valor calórico prescrito.

Composição das refeições:

Desjejum

Leite puro e c/ pouco açúcar – 1 xícara

Torrada sachet – 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2 un

Margarina – 1 un

Fruta (mamão, banana maçã ou prata) – 1 un ou fatia

Colação

Suco natural OU Vitamina de Frutas OU Fruta picada

Almoço

Arroz / Caldo de feijão

Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ ovo)

Guarnição (legume/verdura)

Sobremesa (fruta/doce)

Suco de frutas não ácido

Lanche da Tarde

Leite puro – 1 xícara

Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2 un

Jantar

Sopa

Arroz

Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ ovo)

Guarnição (legume/ verdura)

Sobremesa (fruta/doce)

Suco de frutas não ácido

Ceia

Chá c/ pouco açúcar – 1 xícara

Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (cream cracker) – 1 c/ 2 un

Dieta Hipogordurosa

Consistência: Podem ter consistência normal, branda, leve e líquida e atender o valor calórico prescrito.

Composição das refeições:

Desjejum

Chá adoçado – 1 xícara

Torrada sachet – 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (água) – 1 c/ 2 un

Geléia sachet – 1 un

Fruta da época – 1 un ou porção

Colação

Suco natural OU Vitamina de Frutas OU Fruta picada

Almoço

Arroz/ Feijão

Prato principal (carne de boi, frango, peixe)

Guarnição (legume/ verdura)

Salada (folha/legume)



Sobremesa (fruta/doce)
Suco concentrado

Lanche da Tarde
Chá adoçado – 1 xícara
Biscoito sachet (água) – 1 c/2 un
Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Jantar
Sopa
Arroz
Prato principal (carne de boi, frango, peixe)
Guarnição (legume/ verdura)
Salada (folha/legume)
Sobremesa (fruta/doce)
Suco concentrado

Ceia
Chá adoçado – 1 xícara
Biscoito sachet (água) – 1 c/ 2 un
Biscoito sachet (Maria)- 1 c/ 2 un

Dieta Laxativa

Consistência: Devem ter consistência normal e atender o valor calórico prescrito.

Composição das refeições:

Desjejum
Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara
Pão francês com margarina- 1 un
Fruta da época (laxativa) – 1 un ou porção

Colação
Suco natural OU Vitamina de Frutas OU Fruta picada

Almoço
Arroz / Feijão
Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ ovo/ embutido)
Guarnição (legume/ verdura)
Salada (folha/legume)
Sobremesa (fruta laxativa /doce)
Suco laxativo

Lanche da Tarde
Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara
Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un
Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2 un

Jantar
Sopa
Arroz
Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ ovo/ embutido)
Guarnição (legume/ verdura)
Salada (folha/ legume)
Sobremesa (fruta laxativa/ doce)
Suco laxativo

Ceia
Leite adoçado – 1 xícara
Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un



Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2 un

Dieta Obstipante

Consistência: Podem ter consistência normal, branda, leve e líquida e atender o valor calórico prescrito.

Composição das refeições:

Desjejum

Chá adoçado – 1 xícara

Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Fruta – maçã sem casca ou banana maçã – 1 un

Colação

Suco natural OU Vitamina de Frutas OU Fruta picada

Almoço

Sopa

Arroz

Prato Principal (carne de boi, frango, peixe)

Guarnição (legume)

Sobremesa (fruta obstipante ou gelatina)

Suco obstipante

Lanche da Tarde

Chá adoçado – 1 xícara

Biscoito sachet (Cream cracker)-1 c/ 2 un

Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Jantar

Sopa

Arroz

Prato principal (carne de boi, frango, peixe)

Guarnição (legumes)

Sobremesa (fruta obstipante ou gelatina)

Suco obstipante

Ceia

Chá adoçado – 1 xícara

Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2un

Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Produtos novos lançados no mercado apresentando características especiais não encontrados nos atuais poderão ser prescritos desde que sejam considerados importantes e essenciais ao tratamento do paciente pela equipe médica e/ou de nutricionistas da Contratante.

Lanche para medicação e exames:

Tipos de lanches para exames	Composição
Tipo 1	2 Biscoitos sachet salgados e 1 suco tetra pack (200ml)
Tipo 2	Lanche de pão com frios (pão de leite com queijo branco e blanquet de peru), 1 suco tetra pack (200ml) e 1 fruta inteira embalada.
Lanche para equipe de transplantes	Pães com frios, suco artificial, café, 1 tipo de fruta inteira embalada.

OBS: Em casos de pacientes diabéticos o Suco de caixinha do lanche tipo 2 deverá ser substituído pela versão Tetra Pack Light (200ml).



Esses lanches serão distribuídos aos pacientes que se submeterem a alguns tipos de exames laboratoriais, conforme especificado abaixo:

- 1) Quimioterapia: Deverá ser servido lanche tipo 2, mediante solicitação e conforme quantidade padrão diária estabelecida pela Contratante;
- 2) Hemodiálise: Deverá ser servido lanche tipo 2, mediante solicitação e conforme quantidade padrão diária estabelecida pela Contratante;
- 3) Transfusão de sangue (Banco de Sangue): Deverá ser servido lanche tipo 2, mediante solicitação e conforme quantidade padrão diária estabelecida pela Contratante;
- 4) Coleta de Exames: Para todos os pacientes que realizarem coleta de exames no ambulatório de coleta, deverá ser servido o lanche tipo 1, conforme quantidade e horário padrões estabelecido pela Contratante. Esse kit lanche deverá ser entregue à contratante já embalado em saco plástico individual e acondicionados em caixas brancas e limpas.

3.1 – Dos cardápios e refeições

Normas gerais de elaboração de cardápios:

- a) Os cardápios das refeições destinadas à pacientes (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia), funcionários (almoço, jantar e ceia) e acompanhantes (desjejum, almoço e jantar) deverão ser elaboradas mensalmente pela contratada e apresentados à contratante para análise, com antecedência de 60 dias e a sua aprovação final se dará numa reunião entre as nutricionistas da Contratada e da Contratante, realizada 30 dias após a entrega do cardápio para avaliação, podendo o Contratante, em condições especiais alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato. Salientamos ainda que o cardápio de colaboradores deverá ser entregue contendo o valor calórico calculado para cada preparação.
- b) Os cardápios das dietas leve e líquida e da alimentação infantil poderão ser repetidos semanalmente durante o mês, findo o qual novo cardápio deverá ser proposto.
- c) A contratante reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no decreto nº 43.339 de 21 de julho de 1998, sempre que julgar conveniente em função da aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ocorrer antes da aprovação.
- d) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela contratada com solicitação e justificativas por escrito, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas anteriores ao preparo da refeição, salvo os casos emergenciais.
- e) Na elaboração de cardápios deve ser considerado:
fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação;
safra do alimento;
adequação ao clima e estado provável de tempo na data em que a refeição será servida;
digestibilidade dos alimentos.
- f) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.
- g) Desde que não haja restrições dietéticas, deverá ser servido pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar. Desta forma, se a salada for de alimentos cozidos a sobremesa deverá ser constituída obrigatoriamente de uma fruta.
- h) Restringir as preparações fritas bem como preparações à base de farinhas e outros carboidratos, portanto se houver alguma preparação frita deverão ser evitadas sua combinação com massa, polenta ou farofa.
- i) O cardápio destinado à dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários, exceto nos dias em que for servida carne seca e embutidos, quando deverá ser previsto outro prato principal para os pacientes.
- j) Os cardápios das dietas hipossódica, branda, pastosa e diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contra indicados ou modificados sua forma de preparo.
- k) Incluir "Feijoada" mensalmente no cardápio das refeições para funcionários durante os meses de maio a agosto. Esta preparação estará substituindo o prato principal devendo ser



acompanhado couve refogada, farofa simples e laranja além do arroz. Deverá ser prevista uma quantidade mínima de feijão tipo cariquinho no cardápio como opção.

l) No refeitório o cardápio deverá ser composto por: Salada (sempre com 3 itens), Sobremesa (sempre um doce e uma opção de fruta), Arroz, Feijão, Guarnição e Prato Principal. Deverá ser previsto também a disponibilização de mini pães, molhos (sempre apresentar um molho diferente, preparado na unidade, além do molho de pimenta) e tempero para saladas e farinha.

m) No refeitório dos funcionários e acompanhantes deverá ser prevista diariamente no almoço e jantar, uma opção de ovo ao prato principal. Quando for ovo frito considerar 2 ovos por pessoa, uma preparação à base de ovo, no caso omelete que deverá ser sempre temperado com salsinha, cebolinha ou cenoura ralada. Ovo cozido simples, poderá ser servido apenas se o colaborador estiver com prescrição de Dieta. Ainda no refeitório diariamente considerar 2 opções de sobremesa sendo fruta / doce.

n) No refeitório, considerar ainda a existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixos em um dia determinado da semana (por ex. plantão de terças-feiras, de domingos de sábados etc.) evitando repetição de alimentos e preparações nos mesmos plantões.

o) Deverão ser previstos cardápios temáticos especiais (uma vez ao mês), sem acréscimo de custo, para o atendimento de pacientes e funcionários e também nas seguintes datas comemorativas: Ano Novo (jantar do dia 31/12 e almoço e jantar do dia 01/01), Páscoa (almoço), Dia das mães (almoço), Dia dos pais (almoço), Dia das Crianças (almoço) e Natal (jantar de 24/12, e almoço e jantar de 25/12). Também deverá ser previsto dia do profissional (tabela anexa I).

p) Deverá ser previsto a distribuição de Buffet saladas (1 vez ao mês) sendo servido quatro tipos de saladas elaboradas e três tipos de molhos diferentes.

q) Deverá ser previsto fornecimento de bolo de aproximadamente 20 kg acompanhado de suco para os funcionários aniversariantes do mês, sendo servido toda última quinta-feira ou sexta-feira do mês em apenas um período (manhã ou tarde).

r) As mesas do refeitório devem estar postas com jogos americanos de uma única cor e um mini cachepô de flores artificiais. A aquisição e reposição anual dos mesmos ficam por conta da Contratada.

s) Para o refeitório deverão ser disponibilizados os utensílios conforme tabela abaixo. Todos deverão apresentar a quantidade mínima indicada sendo que a reposição deverá ocorrer sempre que o exoval baixar 20% dessa quantidade. A aquisição e reposição dos mesmos ficarão por conta da Contratada.

Especificações Utensílios para o Refeitório	Quantidade Mínima
Bandeja plástica 48X33 Preta	250
Colher de sobremesa inox	320
Copo de polycarbonato marca Cambro capacidade 290 ml (para suco refeitório)	320
Faca de mesa de inox	320
Garfo de mesa de inox	320
Prato raso de porcelana	120
Prato de sobremesa de porcelana	120
Taça de sobremesa - Cremera vermelha	320

3.2- Da frequência de alimentos e preparações

Desjejum e Merenda

Alimentos / Preparações	Frequência
Leite com café	7 x semana
Leite com achocolatado	2 x semana
Pão Frances	7 x semana
Pão de Leite	2 x semana



Margarina	14 x semana
Geleia	2 x semana
Fruta da época	14 x semana

Ceia noturna para pacientes

Alimentos / Preparações	Frequência
Chá	7 x semana
Bolacha doce	7 x semana
Bolacha salgada	7 x semana
Torrada	7 x semana

Almoço e Jantar

Todos os tipos de alimentos/preparações devem constar em igual número de vezes no almoço e no jantar exceto aqueles que aparecem uma vez por mês, os quais deverão ser alternados bimestralmente.

Alimentos / Preparações	Frequência
Arroz	2 x ao dia
Feijão ou substituto	1 x ao dia
Carne bovina em assados	3 x semana
Carne bovina iscas ou cubos (1)	2 x semana
Carne bovina moída (2)	1 x semana
Coxa e sobrecoxa de frango	2 x semana
Peito de frango	2 x semana
Carne suína	1 x semana
Peixe	1 x semana
Linguiça de frango	1 x mês
Linguiça toscana	1 x mês
Carne Seca	1 x mês
Feijoada	1 x mês
Guarnição	
Legumes e vegetais folhosos	5 a 6 x semana
Massas (3)	1 x semana
Farofas, polentas, virados	1 x semana
Outras (4)	1 x semana
Saladas	
Vegetais folhosos	7 a 8 x semana
Legumes crus	3 a 4 x semana
Vegetais cozidos (6)	1 x quinzena
Outras (7)	
Sobremesas	
Frutas da época	7 x semana
Doces diversos (8)	5 à 7 x semana
Suco de frutas ou industrializados	14 x semana
Suco de fruta natural (pacientes)	14 x semana
Pão francês (funcionários)	14 x semana
Café (funcionários)	22 x semana
Leite (funcionários)	7 x semana

De acordo com a preparação à que se destinam, utilizar os seguintes tipos de carne:

- Bifes grelhados e empanados: alcatra ou coxão mole, bisteca, filé de coxa de frango;
- Carnes suínos: preferência por cortes mais Magros como Lombo, Patinho, Coxão Mole e Coxão Duro, podendo o Pernil, corte mais gordurosa aparecer no cardápio 1X/mês;



- Assados, bifés, panela e bife à role: coxão duro, lagarto, coxão mole, copa lombo, cupim, linguiças, filé de coxa de frango;
- Espetos, iscas grelhadas, estrogonofe: alcatra, coxão mole, acém;
- Goulash, carne em pedaços ensopados: coxão duro, patinho, acém, músculo, costela bovina, salsicha;
- Almôndegas, quibes, carne moída: acém, patinho, músculo, paleta;
- Nas preparações de peixe poderão ser usados postas ou filés de cação, merluza ou pescada com retirada total dos espinhos. Outros tipos de peixe poderão ser usados, desde que previamente aprovados pela Unidade de Alimentação e Nutrição da Contratante. Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade, de marca consagrada no mercado, podendo ser queijo prato, presunto, apesuntado, peito de peru, mortadela e outros, desde que aprovados pela Contratante. Os ovos devem ser de tamanho grande, branco, conforme Resolução MA 05/91.

O leite deverá ser integral e de marca consagrada.

O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I conforme Portaria MA 269/88. O feijão deverá ser das variedades cariquinha, roxinho ou rosinha do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela Contratante.

O suco servido para funcionários no refeitório deverá ser industrializado concentrado líquido e aos pacientes deverá ser de fruta natural ou industrializado concentrado líquido não podendo ser fabricado à base de corantes e/ou aromatizantes artificiais.

Quando houver distribuição de suco de fruta natural para alimentação infantil, o mesmo deverá ser extraído do lactário do Hospital.

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

Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição (sobras limpas) só poderão ser reutilizados posteriormente mediante autorização expressa da nutricionista da Contratante, desde que reaquecidos ou transformados em matéria prima de outra preparação. Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição do Refeitório.

3.3 - Pesos mínimos das porções servidas

As porções de alimentos a serem servidas nas refeições de pacientes e de funcionários deverão obedecer às quantidades mínimas de alimentos prontos estipulados na tabela abaixo, salvo nos casos em que o alimento for usado como ingrediente suplementar ou houver prescrição médica ou dietética estipulando outras quantidades a maior ou a menor valor. Para os demais alimentos serão considerados a relação de gêneros e produtos alimentícios, de que trata o artigo 1º do Decreto Estadual nº 43.339 de 21 de julho 1998 e Resolução SAMSP 16/98.

Vale ressaltar algumas porções, per capita de refeição que deverão ser seguidas:

PRODUTO	QUANTIDADE
Coxa e sobrecoxa	250 gr
Peito de frango	130 gr
Peito de peru (s/ osso)	180 gr
Peito de frango p/ fricassê ou estrogonofe	120 gr
Filé de coxa e sobrecoxa	200 gr
Hambúrguer de frango	112 gr (02 unidades)
Acém magro para dieta	120 gr
Almôndega	110 gr / pronta = 05 unid - 125 g
Bife coxão mole	120 gr
Bife de coxão duro	120 gr
Carne iscas (strogonoff)	130 gr
Carne moída	100 gr
Carne moída com legumes	90 gr
Hambúrguer bovino	112 gr (02 unidades)
Carne seca	170 gr
Carne seca para escondidinho	60 gr
Coxão mole peça	130 gr
Coxão duro peça	170 gr
Copa lombo peça	160 gr

Copa lombo em bife	150 gr
Costela bovina com osso	200 gr
Cupim	170 gr
Chuleta	180 gr
Fígado	120 gr
Lagarto	150 gr
Lingüiça toscana	165 gr (2 gomos)
Maminha	170 gr
Músculo	170 gr
Lombo	200 gr
Salsicha	120 gr
Patinho peça assado	210 gr
Patinho bife	140 gr
Filé de pescada	140 gr
Filé de merluza	140 gr
Filé de cação	140 gr
Postas de cação	170 gr
Steak	125 gr
Bisteca suína	200 gr

PER CAPITA FEIJOADA

PRODUTO	QUANTIDADE
Feijão preto	40 gr
Costela (porco fresco)	100 gr
Lingüiça calabresa defumada	15 gr
Lingüiça paio	15 gr
Carne seca	60 gr
Bacon	10 gr

Quando se tratar de sobremesas à base de frutas frescas e doces prontos para o consumo, as porções servidas devem corresponder, no mínimo, ao peso líquido estabelecido e, no caso de sobremesas preparadas pela Contratada ao peso mínimo abaixo estipulado:

PRODUTO	QUANTIDADE
Salada de frutas (sem o caldo)	120 g
Arroz doce	100 g
Canjica	100 g
Doce em calda (sem a calda)	80 g
Doce em tablete	25 g (2 unidades)
Gelatina, pudim, mousse	100 g
Brigadeiro, beijinho, doce de leite e tablete	80 g
Frutas inteiras	1 unidade
Frutas picadas	100gr

Peso mínimo das porções servidas nas diversas dietas:

PRODUTO	QUANTIDADE
Sopa dieta leve e líquida	300 ml
Suco de fruta natural	250 ml
Preparações da colação	200 ml
Sobremesa dieta leve e líquida	100 g
Chás	200 ml
Bebidas lácteas	200 ml
Sopa ceia funcionários	400 ml
Papa de frutas	100 ml



4.1 -Recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

Deverão ser observados pela Contratada:

As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

A integridade e a higiene da embalagem;

Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados e entregues em carros fechados;

A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Resolução RDC 216 de 15/09/2004;

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 do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento e quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produto em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da Câmara ou ainda do Abrigo. 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.

Utilizar gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza, descartáveis e outros materiais de consumo, de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a Contratada apresentar novas amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada. A contratante poderá vetar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não satisfaçam seu controle de qualidade.

OBS: A Contratante poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios e materiais de limpeza utilizados pela Contratada, com a indicação de seu fabricante, ou produtos, marca comercial e amostra dos produtos antes da sua aquisição para utilização.

A Contratante poderá solicitar materiais de limpeza, utensílios e descartáveis conforme padronização da instituição.

4.1.1 Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.)

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves e bovinos) até 6°C com tolerância até 7°C – ESTÁ PROIBIDA A ENTREGA DESSES ITENS CONGELADOS, SENDO PERMITIDO SOMENTE RECEBIMENTO DOS ITENS REFRIGERADOS.

Carnes congeladas (suínos, pescados e embutidos) - 18°C com tolerância até - 15°C

Frios: até 10°C ou de acordo com o fabricante

Produtos salgados, curados ou defumados Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante.

4.1.2 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:



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.

4.1.3 Recebimento de derivados de produtos lácteos

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

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento: até 10°C ou de acordo com o fabricante.
Embalagens tipo longa vida temperatura ambiente.

4.1.4 Recebimento de estocáveis

Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Produtos estocáveis em Temperatura ambiente.

4.1.5 Recebimento de sucos e demais produtos industrializados

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados:

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.

4.1.6 Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza

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

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

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

4.2 - Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

Deverão ser observados:

Não manter caixas de madeira ou papelão na área do estoque ou em qualquer outra área da UAN;
Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo; Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

Disponibilizar os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

Disponibilizar os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;



Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

demais, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores. OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos;

Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

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

É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

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

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

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

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

4.3 - Pré-preparo e preparo dos alimentos

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

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

Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e 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 adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74°C no seu interior;
Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera:
carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do Contratante, sempre que solicitado.
O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de Nutricionistas obedecendo no que couber, as legislações vigentes.
A água para diluição dos sucos deve ser filtrada e não apresentar cheiro de cloro residual do tratamento.
Entregar as preparações de todas as refeições de pacientes e funcionários para degustação com a devida antecedência segundo normas existentes na Unidade de Alimentação e Nutrição, devendo ser realizada a imediata alteração, retirada e substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo pela nutricionista da Contratante.

4.4 Higienização dos alimentos

Regras básicas:

Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);
Utilizar água potável;
Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06° C.

Hortifrutigranjeiros

Os Hortifrutigranjeiros devem ser recebidos o mais próximo possível do consumo, selecionados no momento da entrega e armazenados imediatamente em câmara fria, caso sejam utilizados posteriormente;
Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;
Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10° C;
Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

Cereais e Leguminosas

Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);



Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

4.5 - Porcionamento

O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em bandejas isotérmicas, devidamente apoiadas 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.

4.6- Distribuição das refeições

A distribuição das refeições no Refeitório e nas Copas de apoio, fica a cargo da empresa Contratada, sendo que, a empresa deverá comprovar o número de refeições servidas através de controles.

A distribuição de água para pacientes será feita nos períodos da manhã, tarde e noite e no decorrer do dia, sempre que ocorrer uma internação, ou houver necessidade de reposição. A garrafa deve ser acompanhada de copo plástico e/ou canudo dobrável quando necessário.

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

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

Para a distribuição dos alimentos quentes devem-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, ou 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 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

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

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 com: nome e sobrenome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida conforme padronização do Contratante. Caso seja necessário, a Contratada se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante.

A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na Resolução RDC 216 de 15/09/2004;

Sem alteração no preço da refeição deverão ser atendidos:

a) Pedidos de refeições fora do horário normal, desde que solicitadas antes do horário do término da mesma, por escrito, com justificativa aprovada pela Unidade de Alimentação e Nutrição da Contratante. Estas refeições devem ser mantidas, de preferência em bandeja térmica antes de serem servidas.

b) Pedidos de dietas especiais para funcionários prescritas por médico desde que estejam dentro dos padrões estabelecidos para pacientes, seguindo o mesmo cardápio da dieta do paciente.

No refeitório, a Contratada deverá garantir o bom atendimento ao comensal, sem esperas desnecessárias, sem atrasos na reposição dos utensílios, e sem riscos de higienização incompleta dos utensílios utilizados.

4.7 - Controle bacteriológico das refeições

Trimestralmente, para alimentos e dietas enterais e quinzenalmente para fórmulas lácteas, ou conforme solicitação da contratante, com controle e monitorização dos procedimentos higiênicos e nos casos de suspeitas de toxinfecção de origem alimentar, a Contratada obriga-se a realizar exames microbiológicos das amostras dos alimentos servidos no refeitório e para pacientes, sem ônus para a Contratante. Estas amostras serão coletadas diariamente e armazenadas adequadamente, obedecendo a Resolução RDC 216 de 15/09/2000, a presença de nutricionista da contratante e uma cópia do laudo, entregue à Unidade de Alimentação e Nutrição da Contratante assim que estiverem disponíveis.



4.8 – Higienização

4.8.1 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 rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

Manter os sapatos e botas limpos;

Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

Manter a higiene adequada das mãos;

Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.

Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;

Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adornos.

4.8.2- Higienização das instalações

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

A higienização de todos os utensílios, equipamentos e instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição que forem utilizados para a prestação de serviços será de responsabilidade da empresa Contratada e deverá ser executada obedecendo às normas descritas na Resolução RDC 216 de 15/09/2004, após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme plástico ou acondicionados em caixas plásticas transparentes hermeticamente fechadas.

Utilizar pano de limpeza descartável como o do sistema "cross hatch" para a secagem de superfícies, pisos e paredes. Os panos de copa, cozinha, esfregão usados, deverão ser higienizados fora da cozinha, sendo que os baldes de limpeza das copas e do lactário deverão ser identificados para uso exclusivo do local.

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

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

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

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

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

A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados da UAN, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados a 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:

A higienização das instalações e equipamentos deverá ser realizada conforme esquema abaixo:

ÍTEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO
Ambiente (área de recebimento, DML, estoque, área de lavagem de panelas, bandejas e utensílios). Áreas de produção e distribuição.	Diária e quando necessário	Detergente neutro pré diluído, álcool 70% e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Pisos e ralos	Diária	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
	Semanal	Detergente desincrustante e impermeabilizante



Paredes e portas	Diário (paredes próximas às bancadas e portas em fórmica)	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
	Semanal ou quando necessário (paredes e portas)	Detergente neutro , hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo e álcool 70%
Prateleiras de apoio, inclusive do estoque	Semanal e quando necessário	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Armários, gabinetes e gaveteiros das copas de apoio	Semanal e quando necessário	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Telas e janelas (externo)	Quinzenal	Detergente neutro pré diluído
Janelas internas	Semanal	Detergente neutro pré diluído
Maçanetas, Interruptores e superfícies fixas	Diário e quando necessário	Álcool 70%
Teto e Luminárias	Bimestral	Detergente neutro e desincrustante quando necessário
Tubulação Interna	Semestral e quando necessário	
Exaustor	Semanal	Desincrustante e detergente neutro pré diluído
Chapa	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e desincrustante
Fritadeira	Após o uso	Desincrustante
Fogão	Diária e após o uso	Detergente neutro pré diluído e desincrustante quando necessário
Forno combinado	Diária e após o uso	Desincrustante e álcool 70%
	Semanal	Desincrustante e álcool 70%
Balcão térmico	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Caldeiras	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Balcão de apoio, carrinhos de transporte, bancadas	Diária e após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
	Semanal	Detergente neutro pré diluído, detergente amoniacal e álcool 70%
Balança	Antes e após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Louças (bandejas e talheres)	Diária (lavagem mecânica e manual)	Detergente sanitizante, secante - mecânica Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
	Semanal	Desincrustante
Louças (talheres, pegadores, panelas, placas, formas, bandejas (lavagem manual))	Após o uso	Detergente neutro pré diluído, desincrustante, desengordurante Soap e álcool 70%
Máquina de Lavar	Diária	Detergente neutro pré diluído
	Semanal	Detergente neutro pré diluído
Utensílios plásticos (recipientes)	Semanal	Detergente neutro pré diluído e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Placas de polietileno	Diária (após o uso)	Detergente neutro pré diluído
	Semanal	Detergente neutro pré diluído e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Caixas de monobloco (vazadas ou não)	Diária	Detergente neutro pré diluído
	Semanal	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Refresqueira	Diária (duas vezes ao dia)	Detergente neutro pré diluído,



		hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo e álcool 70 %
Estrados e pallets	Semanal	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Geladeiras de apoio, freezer e câmara de refrigeração	Diária	Álcool 70%
	Semanal	Detergente neutro pré diluído e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Câmara de Lixo	Diária	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Lavatórios	Diária	Detergente neutro pré diluído
Mesas e cadeiras do refeitório	Diária	Álcool 70%
	Semanal	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Reservatório de água	Semestral ou quando necessário	
Caixa de gordura	Quadrimestral	
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, batedeiras, liquidificadores) Observação: O equipamento deve ser mantido limpo e sempre protegido por plástico e resinite.	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%

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

É de responsabilidade da Contratada o recolhimento e armazenamento do lixo e dos restos e sobras de alimentos em sacos plásticos (cor marrom), dos vários setores do refeitório, copas e lactário até o local onde será recolhido pelos serviços de coleta urbana ou hospitalar.

É terminantemente proibida a liberação de lavagem (resto de comida, limpa ou contaminada) para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações.

5- LACTÁRIO

O Lactário destina-se a operacionalização das fórmulas infantis e nutrição enteral. Os nutrientes e os insumos (dieta enterais, fórmulas infantis, módulos e suplementos nutricionais) necessários para operacionalização serão adquiridos pelo Contratante e distribuídos/entregues à Contratada em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.

A aquisição dos utensílios e insumos necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta, mingau, leite, produtos de limpeza, descartáveis, entre outros, é de responsabilidade da Contratada.

Observando-se:

A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais 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 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 dos produtos estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade. Todos os equipamentos necessários serão disponibilizados pela contratante para adequada utilização pela Contratada na preparação e na efetiva distribuição.

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

A Contratada deve se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades. Com base nas diretrizes estabelecidas, a Contratada deverá:

Coletar as prescrições médicas;

Efetuar a avaliação dietética;

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

Acompanhar a evolução nutricional do paciente;

Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética. No caso em que a estrutura física da unidade de saúde tiver somente sala para lactário, não se prevendo sala exclusiva para Nutrição Enteral, as atividades previstas para a manipulação e envase de Nutrição Enteral podem ser compartilhadas com as atividades do lactário, desde que satisfeitas as seguintes condições:

Existência de procedimentos escritos quanto a horários distintos de utilização.

Ressalta-se que o pré-preparo e preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada e consumida.

5.1 – Nutrição enteral

As dietas enterais deverão seguir as diretrizes, prescrições médicas e condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral, baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes, obedecendo aos critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral, de acordo com a Resolução n.º 63, de 06 de Julho de 2000 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Devem existir procedimentos operacionais escritos para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE).

Para a operacionalização das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral, a Contratada deverá:

Implantar o Manual de Procedimentos do Lactário / Nutrição Enteral, em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE).

Observar todos os critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral (TNE) definidos na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 – Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou toca e máscara), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;

Coletar a prescrição médica e elaborar a prescrição dietética determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da NE, mais adequadas as necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica; Efetuar, antes do início da manipulação a avaliação, a prescrição dietética da NE quanto a sua adequação, concentração e compatibilidade físico-química de seus componentes e dosagem de administração;

Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;

Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da NE;

Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado;

Inspecionar visualmente a NE, após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

Efetuar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo pré-estabelecido, de forma a identificar o risco ou deficiência nutricional;

Repetir, no máximo, a cada 15 dias, a avaliação nutricional do paciente para posterior indicação da TNE adequada;



Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a legislação específica em vigor;
Observar que qualquer alteração na prescrição dietética deve ser discutida com o nutricionista responsável por esta, que se reportará ao médico sempre que envolver a prescrição médica;

5.2 - Fórmula Infantil

No processo de preparação deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário.

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.

Monitoramento é fundamental 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 funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente, com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle.

Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle – 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.

É indispensável a presença de um nutricionista, responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

6 - DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Ficará sob responsabilidade da Contratada as atuais instalações destinadas à Unidade de Alimentação e Nutrição, constituída das seguintes áreas: área para preparo de refeições, área para distribuição, área para refeitório, lactário e copas de distribuição de refeição para pacientes com todos os equipamentos.

As adaptações que se fizerem necessárias na área física da Unidade de Alimentação e Nutrição, assim como a colocação de equipamentos necessários à realização dos trabalhos correrão às expensas da Contratante, sem ônus para a Contratada. Sendo assim, a Contratada pode realizar a aquisição de equipamentos se necessário para a manutenção do serviço de alimentação sem ônus para a Contratante, porém mediante sua aprovação.

A manutenção preventiva e corretiva das instalações, rede elétrica e hidráulica, bem como os serviços de pintura e de revisão dos equipamentos ficará a cargo da Contratante, salvo os casos em que os equipamentos forem da Contratada. Vale ressaltar que, caso o conserto do equipamento necessitar de urgência e puder comprometer o andamento da produção, este equipamento poderá ser submetido à Manutenção pela Contratada, após aprovação pela Contratante.

A reposição dos utensílios utilizados na Cozinha, Refeitório, Copas pacientes, Copa Diretoria e Lactário ficará a cargo da Contratada e deverá ser realizada em no máximo 5 dias úteis e seguindo a padronização exigida pela Contratante.

A reposição de equipamentos por extravios ou quebras ficará a cargo da Contratada e deverá ser em menor prazo possível e apresentar as mesmas especificações técnicas e modelo do equipamento original ou apresentar inovações tecnológicas que melhorem a sua qualidade ou durabilidade.

Providenciar a reposição de utensílios em cozinha, refeitório, copas e lactário, sempre que o enxoval apresentar déficit de inventário inferior a 20% total do item.

7 - CONTROLE DO NÚMERO DE REFEIÇÕES E DIETAS SERVIDAS

O controle do número de refeições servidas para pacientes se fará através de impressos e planilhas em uso na Unidade de Alimentação e Nutrição (mapas de prescrição dietética, comprovantes/protocolos de entrega de mamadeiras e dietas enterais, comprovantes de entrega de suco para medicação) ou outros que forem criados para esta finalidade pela Contratante.

A cobrança das refeições, dietas especiais, sucos, e demais preparações se fará sobre a quantidade efetivamente distribuída, devendo a Contratada, apresentar os comprovantes de



distribuição acima citados ao final de cada dia. Quando persistirem dúvidas por falhas de registro, prevaleceram as quantidades informadas pela Contratante.

O controle será efetuado diariamente e conferido semanalmente entre a Unidade de Alimentação e Nutrição da Contratante e da Contratada.

8 - PROCESSOS DE QUALIDADE – ACREDITAÇÃO

A Administração da SPDM busca a excelência no atendimento aos pacientes, razão pela qual adotou programas de gestão da qualidade hospitalar, através de um processo que consiste em tornar possível o alcance da conformidade da instituição a um conjunto de critérios explícitos, que tem como foco principal, a melhoria no atendimento aos pacientes, familiares e comunidade em geral; facilidade para o desempenho das equipes de profissionais e diferenciação do hospital diante da comunidade interna e externa.

O Processo de Acreditação baseia-se em 3 níveis:

Nível 1, onde o Hospital deverá apresentar requisitos básicos da qualidade na assistência com recursos humanos, devendo ter como princípio, a SEGURANÇA;

Nível 2, onde o Hospital deverá apresentar planejamento da documentação, corpo funcional, treinamento, estatística, devendo ter como princípio SEGURANÇA E ORGANIZAÇÃO;

Nível 3, onde o Hospital deverá apresentar políticas de melhoria contínua, devendo ter como princípio: SEGURANÇA, ORGANIZAÇÃO E PRÁTICAS DE GESTÃO E QUALIDADE.

A empresa contratada deverá atender todas as solicitações pontuadas em visita de diagnóstico de certificação bem como atender a todos os itens apontados como oportunidades de melhoria.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

Indicar um profissional para exercer a função de preposto ou gerente ao qual caberá responder pela direção e coordenação de todas as suas atividades e se constituir em seu representante legal para a execução dos serviços contratados e elemento de ligação da empresa com o Hospital de Transplantes Euryclides de Jesus Zerbini;

Responsabilizar-se por todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos utilizados na prestação de serviços e que sejam decorrentes da legislação social previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional;

Manter cadastro atualizado de funcionários e apresentá-lo à Contratante sempre que for solicitado;

Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o funcionário;

Informar o Hospital de Transplantes Euryclides de Jesus Zerbini com antecedência sobre a necessidade de substituição e/ou reposição de qualquer equipamento, utilizado na cozinha, copas, lactário e refeitório do Hospital para que este viabilize a reposição do material em tempo hábil; Controlar a entrega e o recolhimento dos talheres das copas e refeitório durante a distribuição das refeições;

Zelar pelo correto manuseio dos equipamentos e utensílios, evitando quebra por motivo de mau uso;

Na hipótese de extravio ou quebra de equipamento e/ou utensílios pelo mau uso constatado pela manutenção do HB, caberá à CONTRATADA, proceder à reposição ou conserto em até 03 dias úteis após comunicação por escrito para que não haja prejuízo das atividades;

Manter permanentemente em serviço, equipe composta por profissionais qualificados para desenvolver todas as atividades previstas no presente contrato, sendo obrigatória a presença de nutricionista com experiência mínima de 2 anos, em todos os dias, inclusive sábados, domingos e feriados;

Responsabilizar-se pelo fornecimento de uniformes, EPIs e crachás desde o primeiro dia de trabalho de cada colaborador e manter a sua utilização durante a jornada de trabalho;



Manter cadastro atualizado de funcionários e apresentá-lo ao Hospital de Transplantes Euryclides de Jesus Zerbini sempre que for solicitado;

Apresentar mensalmente a escala de serviços e folgas do seu pessoal, especificando aqueles que estarão em folgas, férias e/ou licenças e seus substitutos, bem como os horários de trabalho de cada um;

Manter diariamente um número médio de funcionários efetivos (sem contar reposições por absenteísmo, férias e afastamentos) conforme quadro de colaboradores modo a manter a prestação dos serviços contratados, sem que ocorram atrasos nos horários de distribuição de refeições e dietas, reposição de alimentos no balcão térmico, recebimento das bandejas sujas e para a limpeza das mesas e cadeiras;

Apresentar dimensionamento do SESMT da empresa de acordo com o quadro II da NR 4, que compõe Portaria nº 3214, de 08 de junho de 1978, e suas alterações;

Manter arquivo no hospital de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função, e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR, que compõe a Portaria nº 3214, de 08 de junho de 1978, e suas alterações;

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 nº 3214, de 08 de junho de 1978, e suas alterações;

Exercer controle sobre assiduidade e pontualidade de seus empregados;

Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento de seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;

Fornecer toda a mão-de-obra necessária à execução deste contrato e assumir as responsabilidades sociais e trabalhistas dela relativas;

Responder pela disciplina dos seus funcionários durante as horas de trabalho ou fora delas, enquanto permanecerem no Hospital de Transplantes Euryclides de Jesus Zerbini, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho, com os funcionários e com os pacientes do Hospital;

Afastar imediatamente das dependências do Hospital de Transplantes Euryclides de Jesus Zerbini qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada, promovendo sua imediata substituição no prazo de 24 horas;

Enviar cronograma anual de treinamentos periódicos visando a melhoria e o aperfeiçoamento de colaboradores e evidenciar todos os treinamentos aplicados na admissão e os treinamentos que constarem no cronograma anual apresentado;

Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o funcionário no período de experiência;

Em caso de necessidade de troca do quadro técnico de nutricionistas inclusive produção, a contratante deverá ser previamente informada para participação no processo seletivo;

Manter a disciplina entre seus empregados, vedando expressamente o uso de qualquer bebida alcoólica e de fumo durante a jornada de trabalho, bem como a prática de qualquer ato ou comportamento inapropriado que possa desviar a atenção em palestras ou gerar o atendimento de pessoas estranhas ao serviço;

Propiciar aos seus empregados as condições necessárias para o perfeito desenvolvimento dos serviços, fornecendo-lhes informações necessárias ao bom desempenho e controle de tarefas afins;



Responsabilizar-se por todos os danos materiais e morais causados por seus funcionários, devendo repará-los imediatamente ou efetuar a indenização que couber;

Apresentar relação de equipamentos de proteção individual (EPI) que serão distribuídos aos funcionários. E esta relação deverá conter a função e os equipamentos específicos destinados a cada um;

Manter arquivo no Hospital de Transplantes Euryclides de Jesus Zerbini com comprovante de entrega de equipamento de proteção individual e treinamento para sua utilização assinados pelos funcionários;

Apresentar cronograma de treinamento de biossegurança, apontando as pautas ministradas, com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade que serão efetuados os treinamentos aos funcionários;

Orientar os seus empregados no sentido de não utilizarem as dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição para elaboração e distribuição de refeições destinadas a pessoas não autorizadas do Hospital;

Supervisionar as condições de higiene das copas das unidades, lactário e cozinha e do pessoal operacional. Manter e promover a higienização e organização ambiental e de utensílios em frequência estipulada de acordo com as Normas e Rotinas da SPDM e conforme Manual de Boas Práticas da Unidade;

Recolher, nas unidades de internação, as bandejas e utensílios usados para as refeições, decorrida uma hora após cada distribuição, acondicionar os resíduos em sacos plásticos marrons, encaminhando-as a seguir para o depósito de lixo correspondente;

Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios na execução dos serviços deste contrato de alimentação;

Utilizar somente gêneros e mercadorias de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação por qualquer agente estranho, sendo que a contratante poderá solicitar o uso de certas marcas pré avaliadas e aprovadas pela SPDM;

Manter seus estoques de matéria prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas no presente contrato;

Preparar e distribuir as refeições com a mesma qualidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados;

Entregar ao Hospital Brigadeiro o comprovante de encaminhamento a laboratórios idôneos das amostras de alimentos e/ou preparações, cuja análise microbiológica seja considerada necessária, responsabilizando-se a Empresa Terceirizada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

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

Coletar diariamente amostras das diversas preparações fornecidas para pacientes e funcionários, obedecendo as normas da Portaria CVS 5 de 09/04/2013;

Encaminhar, trimestralmente para análise microbiológica, 8 amostras de alimentos ou preparações servidas a pacientes ou funcionários, uma amostra de frascos de dietas enterais (em caso de utilização de sistema aberto) e de uma amostra de fórmula infantil quando necessário e solicitado pela contratante. Estas amostras devem ser colhidas na presença de nutricionistas do Hospital de Transplantes Euryclides de Jesus Zerbini e, uma cópia dos resultados, encaminhada à UAN do Hospital;

Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Direção do Hospital e os Órgãos



do Poder Público por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma, considerados inadequados para os fins previstos no presente contrato;

Cabe à Empresa Terceirizada providenciar a instalação de uma linha telefônica própria para o uso de seus funcionários, responsabilizando-se pelo pagamento das contas de ligações, manutenção, etc;

Realizar a reposição imediata de funcionários em caso de ausências, absenteísmo, licenças e férias, de modo a manter sempre o número médio diário de colaboradores efetivo na unidade, às expensas de custos para a Contratante. As ausências não cobertas por outro colaborador serão passíveis de desconto na fatura posterior;

Informar diária e mensalmente a taxa de absenteísmo e rotatividade dos colaboradores de serviços da UAN contratada ao gestor da UAN do Hospital e as devidas coberturas realizadas ou não;

Solicitar autorização prévia ao gestor da Unidade de Alimentação e Nutrição do Hospital sobre qualquer troca, reposição ou transferência de funcionários da unidade;

Solicitar autorização prévia ao gestor da Unidade de Alimentação e Nutrição do Hospital sobre qualquer espécie de visita técnica necessária na unidade, desde auditorias internas até realização de reuniões internas e treinamentos;

Cabe à Empresa Terceirizada providenciar a compra de todos os produtos de higiene e esterilização de uso industrial utilizados na cozinha, copas, lactário e copa diretoria utilizando marcas pré-aprovadas pelo contratante;

Cabe à Empresa Terceirizada providenciar a compra de todos os produtos descartáveis utilizados na cozinha, copas, lactário e copa diretoria utilizando marcas pré-aprovadas pelo contratante;

Cabe à Empresa Terceirizada providenciar a compra de todos os utensílios utilizados na cozinha, copas e lactário utilizando enxoval padronizado pelo contratante;

A reposição de utensílios utilizados em cozinha, copas, lactário e copa diretoria deverá ser realizada em 5 dias úteis após a realização de inventário mensal, que deverá ocorrer até o dia 10 de cada mês e relatório protocolado ao gestor da UAN do Hospital Brigadeiro para acompanhamento. A reposição deverá ocorrer quando o relatório de inventário apresentar no máximo 20% de déficit de enxoval;

Cabe à Empresa Terceirizada supervisionar e proibir a utilização de telefones celular e equipamentos sonoros durante o horário de trabalho;

Caberá aos estoquistas e/ou ajudantes de estoque da equipe contratada, auxiliar no armazenamento das dietas enterais, suplementos, módulos e fórmulas infantis adquiridas pela Contratante;

Cabe à Empresa Terceirizada efetuar pontualmente o pagamento mensal de salário, conforme valor praticado nas Instituições afiliadas à SPDM para nutricionista de clínica e produção contratadas com ou sem experiência;

Enviar cronograma anual, bem como laudos de realização de visitas técnicas periódicas a fornecedores com frequência semestral para fornecedores de produtos perecíveis e anual para fornecedores de produtos não perecíveis;

Manter freezer específico sempre abastecido com gelo para qualquer necessidade de utilização em transplantes de órgãos que poderá ocorrer a qualquer momento. O fornecedor do gelo deve ter qualidade comprovada por visita técnica satisfatória;



Em caso do uso indevido de equipamentos: executar a manutenção corretiva, dos equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários;

Cabe à Empresa Contratada o fornecimento de vegetais e hortaliças pré higienizados e processados, de modo a garantir a qualidade dos gêneros apresentando relatório de visita técnica desses fornecedores cadastrados sempre que a Contratante solicitar;

Responsável por manter a limpeza e organizações das áreas na cozinha e copas, realizando acompanhamento e supervisão de cronogramas de limpeza concorrente e terminal das áreas.

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como apoio a nutrição clínica, observado o estabelecido nos itens a seguir:

9.1. Dependências e instalações físicas da UAN

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

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

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

Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados a prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante, salvo quando fidelizados;

Fornecer, manter e colocar a disposição do Contratante os utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;

Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;

Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao Contratante e 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;

Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados;

Informar a Contratante com antecedência sobre a necessidade de substituição e/ou reposição de qualquer equipamento, utensílio ou material utilizado na cozinha, copas, lactário e refeitório do HTEJZ, para que a Contratante viabilize a reposição do material em tempo hábil;

Controlar a entrega e o recolhimento dos talheres das copas e refeitório durante a distribuição das refeições.

Providenciar a instalação de uma linha telefônica própria para uso de seus funcionários responsabilizando-se pelo pagamento das contas de ligações, manutenção, etc;

Providenciar rádios para as copeiras e Nutricionistas de modo a garantir um maior acesso e agilidade no repasse de informações pertinentes ao serviço de alimentação;

9.2. Equipe de Trabalho

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

Nutricionistas: Manter profissional nutricionista responsável por coordenar as atividades dos serviços prestados e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível;

O quadro técnico deverá ser previsto conforme Resolução CFN nº 380/2005 e seus profissionais deverão estar inscritos no CRN-3.



Manter equiparado o salário do quadro técnico de nutricionista ao salário praticado pela contratante.

A contratada precisa apresentar um supervisor responsável (nutricionista) pelo serviço e pelos funcionários que permanecerão no hospital por um período de 12 horas/ dia.

Deverão ser previstos substitutos para faltas, férias, e licenças de todas as categorias profissionais de forma a garantir o número mínimo diário de profissionais na unidade sem qualquer ônus para Contratante.

Quadro técnico com modelo de escala de trabalho:

Cargo	Qtde Total	Qtde Mínima Diário	Horário	Carga horária total	Escala
Nutricionista-Gerente	01	01	8:00 às 17:00	200 hs	2ª à 6ª Feira
Nutricionista Clínica-manhã	02	02	6:00 às 15:48	220 hs	6 X 1
Nutricionista Clínica-tarde	02	01	9:00 às 18:48	220 hs	6 X 1
Nutricionista Produção	01	01	7:00 às 16:48	220 hs	6 X 1
Técnico em Nutrição	01	01	6:00 às 15:48	220 hs	6 X 1
Auxiliar de estoque	02	01	7:00 às 19:00	180hs	12 X 36
Estoquista	01	01	7:00 as 16:48	220 hs	5 X 2
Cozinheiro	05	02	6:00 às 18:00	180 hs	12 X 36
Lactarista	02	01	6:00 às 18:00	180 hs	12 X 36
Copeira Hospitalar	10	05	7:00 às 19:00	180 hs	12 X 36
Copeira Hospitalar	01	01	08:00 às 16:20	220 hs	6 X 1
Copeira Noturno	04	02	19:00 às 07:00	180 hs	12 X 36
Copeira Diretoria	01	01	7:30 às 16:30	200 hs	2ª à 6ª Feira
Auxiliar de Cozinha	01	01	10:00 às 19:48	220 hs	6 X 1
Auxiliar de Cozinha	02	01	10:00 às 22:00	180 hs	12 X 36
Auxiliar de Cozinha	02	01	7:00 às 19:00	180 hs	12 X 36
Auxiliar de Cozinha	03	02	7:00 às 16:48	220 hs	4 X 2
Total	41	25			

A contratada deverá prever as reposições para férias, folgas e absenteísmo de modo a manter a quantidade mínima diária segundo quadro de colaboradores.

Caberá ao Nutricionista responsável

Realizar mensalmente escala de folgas de nutricionistas e revisar escala dos demais colaboradores;

Estudar, propor e dirigir métodos uniformes de trabalho;

Planejar, coordenar e controlar a execução dos programas de trabalho do serviço;

Administrar o quadro de pessoal do serviço;

Orientar e colaborar nos programas de ensino e de educação em serviço;

Estudar o provimento de gêneros alimentícios e materiais necessários ao desenvolvimento das atividades do serviço;

Supervisionar padronização de dietas e cardápios elaborados;

Controlar a quantidade e qualidade das dietas preparadas;

Providenciar o envio de amostras de alimentos, fórmulas lácteas e dietas enterais para realização de análise microbiológica;

Orientar, supervisionar e avaliar a qualidade dos cuidados dietéticos dispensados aos pacientes;



Manter relacionamento funcional com as demais áreas do hospital; Representar o serviço internamente e externamente, quando requerido; Convocar e presidir reuniões com seus subordinados;

Cooperar com as instituições de ensino e pesquisas no que se refere à Nutrição e Dietética;

Apresentar relatórios periódicos das atividades do serviço;

Promover aulas e treinamentos aos colaboradores da Unidade;

Avaliar os programas de trabalho e o desempenho do pessoal do serviço;

Cumprir e fazer cumprir ordens de serviço e regulamentos do hospital;

Realizar programas de capacitação adequados e contínuos para colaboradores;

Participar das reuniões e comissões designadas pela diretoria;

Desempenhar tarefas afins.

Caberá ao Nutricionista responsável pela produção

Realizar escala de folgas de cozinheiros, estoquistas, ajudantes de estoque e auxiliares de cozinha;

Realizar pedidos de gêneros alimentícios;

Planejar cardápios e formular dietas gerais e especiais;

Elaborar previsão de consumo periódico de gêneros alimentícios e materiais;

Supervisionar o recebimento e estocagem de gêneros alimentícios e materiais adquiridos;

Conferir a qualidade e a quantidade dos gêneros alimentícios recebidos;

Orientar e supervisionar o preparo, a cocção e a distribuição das dietas;

Supervisionar a distribuição das refeições no Refeitório e sua aceitação;

Providenciar relatório do número de refeições mensal;

Fazer cumprir todas as atividades no setor de acordo com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária;

Providenciar conserto e reposição de equipamentos e utensílios;

Zelar pela limpeza, ordem e controle dos utensílios, equipamentos e áreas de trabalho;

Realizar check list semanal, mensal e semestral, traçando plano de ação para as não conformidades apontadas;

Realizar controle de resto ingestão e sobra limpa;

Realizar controle diário de aceitabilidade do cliente interno;

Realizar controle semestral de satisfação do cliente interno;

Participar de reuniões técnico administrativas;

Encaminhar relatório de atividades;

Cumprir ordens de serviço e regulamento do hospital;

Desempenhar tarefas afins

Caberá ao nutricionista da área clínica

Transcrever prescrições dietéticas do prontuário do paciente para o mapa de controle;

Elaborar previsão de consumo periódico de dietas enterais, fórmulas lácteas, suplementos nutricionais e módulos de nutrientes, frascos e materiais;

Supervisionar a distribuição dos alimentos, dietas enterais, fórmulas lácteas, suplementos nutricionais e módulos de nutrientes bem como controlar sua aceitação;

Realizar controle diário de aceitabilidade do cliente externo;

Realizar interface com a enfermagem para controle de administração de dietas enterais;

Realizar check list semanal das copas de apoio e check list mensal do lactário, traçando o plano de ação para as não conformidades apontadas;

Providenciar relatório do número de refeições, dietas enterais, mamadeiras, suplementos nutricionais e módulos de nutrientes;

Realizar escala de folga de copeiras e lactaristas;

Requisitar, de acordo com o movimento de pacientes, o número necessário de dietas normais, dietas modificadas, dietas enterais, fórmulas lácteas, suplementos nutricionais e módulos de nutrientes;

Cumprir e/ou adaptar as prescrições médicas referente às dietas, dietas enterais, fórmulas lácteas, suplementos nutricionais e módulos de nutrientes;

Entrevistar pacientes e familiares, orientando-os sobre a necessidade e a importância do correto seguimento da dieta;

Constatar aceitação das dietas, introduzindo possíveis modificações, a fim de atender solicitações dos pacientes;



Participar das visitas multidisciplinares aos pacientes;
Avaliar e acompanhar os pacientes classificados em risco nutricional;
Traçar o perfil epidemiológico dos pacientes em acompanhamento nutricional;
Proceder a orientação dietética e educação alimentar para pacientes dentro do programa de plano de alta hospitalar;
Proceder a orientação dietética e educação alimentar para pacientes e colaboradores em ambulatório;
Participar de equipes multiprofissionais EMTN- Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional- no atendimento a pacientes internados e de ambulatório;
Colaborar na execução e atualização do manual de dietas do hospital;
Providenciar conserto e reposição de material, e equipamento;
Zelar pela limpeza, ordem e controle do material, equipamento e áreas de trabalho;
Participar de reuniões técnico- administrativas;
Encaminhar relatório de atividades;
Cumprir ordens de serviço e regulamento do hospital;
Supervisionar todos os procedimentos realizados em copa de apoio e no lactário de acordo com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária;
Desempenhar tarefas afins.
Gerenciar as rotinas das copeiras e lactaristas;
Acompanhar diariamente a distribuição das refeições pelas copeiras aos pacientes internados, dentro de seu horário de trabalho.

Lactaristas, Cozinheiros, Copeiros, e Auxiliares de Cozinha: em número suficiente para assegurar o cumprimento dos horários diurno e noturno determinados pelo contratante para as refeições de pacientes e funcionários, alimentação infantil e dietas enterais e a constante higienização dos utensílios, equipamentos e instalações.

Pessoal de apoio administrativo (Estoquistas, Auxiliares administrativos), de acordo com a necessidade do serviço.

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

Deverão ser previstos substitutos para férias, e licenças de todas as categorias profissionais de forma a garantir o pleno e perfeito funcionamento das atividades descritas neste contrato.

Supervisionar e proibir a utilização de telefone celular e equipamento sonoro durante o horário de trabalho

Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

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

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

Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional e Federal de Nutricionistas.

Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional;

Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

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

Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o funcionário no período de experiência;

Informar previamente a Contratante quando houver troca de nutricionistas;

Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante desde o primeiro dia de trabalho e supervisionar a sua utilização durante a jornada diária de trabalho;

Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;



Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovante de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força deste contrato;

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

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

Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;

Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados 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 empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biosegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;

Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do UAN do Contratante;

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

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

Orientar os seus empregados no sentido de não utilizarem as dependências da UAN para elaboração e distribuição de refeições destinadas a pessoas não autorizadas do hospital;

Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato;

Fornecer uniforme e crachá de identificação a todos os seus funcionários em serviço no HB;

Apresentar dimensionamento do SESMT da empresa de acordo com o quadro II da NR 4 que compõe Portaria nº 3214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

Manter arquivo no Hospital com comprovante de entrega de equipamento de proteção individual e treinamento para sua utilização assinados pelos funcionários.

Durante o horário da distribuição de refeições manter funcionários em quantidade suficiente para distribuição das preparações, controle de refeições servidas e dos talheres, reposição de alimentos no balcão térmico, recebimento das bandejas sujas e para a limpeza das mesas e cadeiras do refeitório;

Informar diária e mensalmente a taxa de absenteísmo e rotatividade a Contratante e suas devidas coberturas.

9.3 – CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;

Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade;



Enviar cronograma anual, bem como laudos de realização de visitas periódicas a fornecedores com frequência semestral para fornecedores de produtos perecíveis e anual para fornecedores de produtos não perecíveis;

Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Resolução RDC nº 216;

Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo;

Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

Elaborar cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal - e submeter à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias;

Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com anuência do Contratante após análise das motivações formais, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas), observadas as características de atendimento;

Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;

Atender às solicitações de dietas especiais;

Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;

Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7°C;

Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como, das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas;

Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;

Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;

Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, adequando-o à execução dos serviços da Unidade objeto do contrato, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, onde a alimentação será preparada e transportada;

Complementarmente recomenda-se que a Contratada elabore manuais de boas práticas para cada atividade desenvolvida, de acordo com as seguintes diretrizes:

1) controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;

2) controle de situações de risco à saúde do empregado;

3) controle de situações de risco ao meio ambiente; obrigatoriedade de informação ao consumidor.

Conceitua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pela Contratada, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final;

Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);

Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;



Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

Utilizar-se utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;

Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% (setenta por cento) por parte dos adolescentes, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

Recolher nas unidades de internação as bandejas e utensílios usados para as refeições decorrida uma hora após cada distribuição.

Acondicionar os resíduos em sacos plásticos de cor marrom encaminhando-os a seguir para o depósito de lixo correspondente;

Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização geral em falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o HB;

9.4 - HIGIENIZAÇÃO

Atender ao que dispõe a Resolução RDC nº216 de 09/06/2004, referente ao "Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos";

Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos;

A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeladeiras em pontos adequados da cozinha e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;

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 às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;

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

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

Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene;

Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

A manipulação e aplicação de produtos desinfetantes deverá ser efetuada de modo a garantir a segurança dos produtos, dos operadores, dos usuários do serviço e do meio ambiente;

A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada;

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;

Fazer a barba diariamente;

Não aplicar maquiagem em excesso;

Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

Manter os sapatos e botas limpos;

Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

Manter a higiene adequada das mãos;

Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de Acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde;



Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou 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.

Destaca-se a higiene das mãos, cujos procedimentos devem estar afixados, em locais estratégicos e de forma visível.

Os antissépticos utilizados devem ter registro no Ministério da Saúde

O empregado deve lavar as mãos sempre que:

iniciar ou trocar de atividade;

chegar ao trabalho;

utilizar os sanitários;

tossir, espirrar ou assoar o nariz;

usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;

recolher lixo e outros resíduos;

tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;

tocar em alimentos não higienizados ou crus;

pegar em dinheiro;

houver interrupção do serviço;

antes de vestir as luvas descartáveis.

Utilizar utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos. Observar que a produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apoio representam risco significativo de contaminação;

Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;

Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada. Para proceder às suas funções, os visitantes devem estar devidamente paramentados com uniforme fornecido pela Contratada, como: avental, rede ou gorro para proteger os cabelos. Os visitantes não devem tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento. Não devem comer ou fumar durante a visita. Não devem entrar na área de manipulação de alimentos, os visitantes que estiverem com ferimentos expostos, gripe, ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação;

Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS 5-9/04/2013, 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.

9.4.1 - Higienização das Instalações

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

Realizar polimento nas bancadas, cubas, mesas de apoio e portas;

Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

9.4.2 - Higienização de Equipamentos e Utensílios

Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxague final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.

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

As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujeidade;

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

Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;

Remover o lixo em sacos plásticos e resistentes e devidamente vedados, sempre que necessário;



Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "cross-hatch". Deverá ser desprezado após sua utilização.

9.5 - EMBALAGENS

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

9.6- CONTROLE BACTERIOLÓGICO

É de responsabilidade da Contratada executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos através do método "APCC"(Análise dos Pontos Críticos de Controle).

Deverão ser coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita da análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, e os resultados entregues ao Contratante.

O Laboratório será de livre escolha da Contratada, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos.

9.7 – SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

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

Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal nº 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 Emprego 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 solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal no 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.

9.8. RESPONSABILIDADE CIVIL

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

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

É de responsabilidade da Contratante:

10.1 Facultar a Contratada sem ônus para a mesma, o uso das dependências destinadas aos serviços do objeto deste contrato, fornecendo antes do início das atividades a descrição detalhada das áreas e dos equipamentos disponíveis.

10.2 Fiscalizar e supervisionar todas as atividades desenvolvidas pela Contratada realizando avaliações periódicas quanto ao cumprimento dos horários, cardápios e padrões estabelecidos. A fiscalização abrangerá inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos, estocados ou



empregados nas preparações englobando também processos de preparações que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido, refeito ou não aceito quando constatado que o produto final não é satisfatório.

9.3 Controlar a qualidade dos gêneros alimentícios e materiais descartáveis em uso na prestação dos serviços tendo a prerrogativa de recusar aquele que, a seu critério apresentar qualidade insatisfatória.

9.4 Estabelecer rotinas e mecanismos de distribuição de refeições aos funcionários, pacientes e outros serviços juntamente com a Contratada.

9.5 Facultar à Contratada o uso de ramal de interfone.

9.6 Controlar diariamente o número de refeições servidas através da Unidade de Alimentação e Nutrição juntamente com os elementos designados pela Contratada.

9.7 Comunicar por escrito qualquer falta ou deficiência a qual deverá ser corrigida imediatamente pela Contratada. O exercício da fiscalização constante e/ou restrita por parte da Contratante não exime a Contratada da responsabilidade que assumiu no tocante a boa qualidade dos serviços prestados.

9.8 Solicitar nos prazos previstos toda documentação legal referente à prestação de serviços e dos funcionários da Contratada, inclusive solicitando a substituição de qualquer funcionário que não atenda aos interesses do serviço da Contratante.

9.9 Atestar serviços prestados de acordo com o prazo contratual. A Contratante através da Unidade de Alimentação e Nutrição encaminhará as notas de realização dos serviços para o setor competente a fim de efetivar o pagamento.

9.10 Estabelecer controle de qualidade dos alimentos e dos serviços prestados pela Contratada.

9.11 Estabelecer o padrão (especificação) de qualidade dos alimentos, utensílios, materiais e equipamentos utilizados na prestação dos serviços de alimentação, bem como no atendimento e assistência nutricional prestado.

9.12 Prestar aos empregados da Contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que venham a executar.

9.13 Arcar com as despesas de consumo de água e de energia elétrica da rede pública, utilizadas na prestação dos serviços descritos neste projeto.

9.14 Permitir a entrada de funcionários da Contratada durante o horário de funcionamento dos serviços mediante identificação funcional.

9.15 Fornecer ramal telefônico no refeitório, copas e lactário exclusivamente para comunicação interna e com a sede da Empresa se esta for localizada dentro da mesma área de tarifas.

10. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

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

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

10.4. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas.

10.5. Fiscalizar inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.

10.6. A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

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

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

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

11- DAS PENALIDADES



Dar-se-á rescisão do contrato, o não cumprimento das obrigações descritas nesse projeto. Entretanto à Contratante é assegurado o direito de exigir que a Contratada conforme o caso continue a execução dos serviços durante um período de 30 dias, a fim de se evitar brusca interrupção dos serviços, sem prejuízo das penalidades previstas na lei 6544/89. Também serão consideradas infrações passíveis de penalidades as seguintes ocorrências:

11.1 - Atrasos ou interrupções no atendimento em relação aos horários estipulados, por ocorrência.

11.2 - Falta de polidez no trato com os usuários, por ocorrência.

11.3 - Mudança de cardápio, sem a prévia autorização da Contratante, por ocorrência.

11.4- Uso, manuseio, conservação e manutenção inadequadas das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, por ocorrência.

11.5 - Falta de obediência à quantidade (volume e gramagem) prevista para os diversos tipos de preparações e componentes dos cardápios, por ocorrência.

11.6 - Falta de asseio ou uniformização inadequada dos funcionários, por ocorrência.

11.7 - Falta de acondicionamento ou acondicionamento incorreto dos detritos, sobras e expurgos bem como seu trânsito por áreas não autorizadas e que possam colocar em risco a segurança e/ou saúde de pacientes e funcionários, por ocorrência.

11.8 - Não distribuição de algum componente do cardápio mesmo que parcialmente, por ocorrência.

11.9 - Emprego de gêneros deteriorados e/ou fornecimento de refeições deterioradas, por ocorrência.

11.10 - Empregos de gêneros de qualidade inferior e estabelecida neste Edital.

11.11 - Ausência ou inadequação de limpeza ou desinfecção nas instalações, equipamentos e utensílios.

11.12 - Não observação dos princípios de higiene e limpeza descritos nas normas específicas de Edital e/ou contrato quanto ao transporte, armazenagem, manipulação, preparação e distribuição de alimentos.

12. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Hospital colocará à disposição da Empresa Terceirizada as atuais instalações destinadas à Unidade de Alimentação e Nutrição, constituída das seguintes áreas: área para preparo de refeições, área para distribuição, área para refeitório, sala de dietas enterais e copas de distribuição de refeição para pacientes com todos os equipamentos, além de local para instalações provisórias para estoque de gêneros, os quais deverão ser observados "in loco" e a empresa deverá apresentar declaração de pleno conhecimento das condições locais e reconhecer como perfeitamente viável o cumprimento integral de todos os encargos descritos neste projeto básico.

A reposição de equipamentos por extravios ou quebras pelo mau uso será realizada pela empresa contratada, e às expensas da Contratante, devendo ser realizada em 03 dias úteis após a notificação por escrito e apresentar as mesmas especificações técnicas e modelo do equipamento original ou apresentar inovações tecnológicas que melhorem a sua qualidade ou durabilidade.

13. TRIAGEM DE RISCO NUTRICIONAL

Após 72 horas de internação, deverá ser verificado junto ao prontuário do paciente o preenchimento da triagem e validação nutricional que classifica o paciente como risco nutricional positivo ou negativo. A partir desses dados, os pacientes com risco nutricional positivo são avaliados e acompanhados pela EMTN, traçando-se assim, o perfil epidemiológico dos mesmos, bem como possíveis alterações que possam ocorrer em seu estado nutricional durante o tempo de internação.

Ao final de cada mês soma-se o número de pacientes internados classificados em risco positivo e negativo, para posterior correlacionamento ao número de pacientes internados que tiveram tempo de permanência acima de 72 horas.

13.1 - Avaliação e Acompanhamento Nutricional

A equipe de nutricionistas e o nutrólogo deverão realizar a avaliação nutricional logo após verificar que o paciente apresenta risco nutricional positivo, acompanhando o paciente semanalmente.

Deverão ser realizadas reavaliações após 15 dias da primeira avaliação.

As avaliações e reavaliações deverão ser realizadas em impresso padronizado e sempre que necessário, os pacientes que tiverem alta hospitalar, serão encaminhados para posterior acompanhamento ambulatorial.



Para realizar a avaliação determina-se como padrão:

Data da internação
Data da avaliação
Data de início de TNE/TNP
Peso anterior, atual, ideal ou ajustado
Estatura real / estimada
Fator atividade
Porcentagem de perda de peso
Presença de edema
IMC
Circunferência do Braço
PCT (Prega Cutânea Tricipital)
Contagem de linfócitos
Contagem de albumina
Gasto Energético em Repouso (Harris Benedict)
Fator Estresse
Necessidade calórica e protéica
Gasto energético total
Diagnóstico nutricional

Para realizar o acompanhamento, determina-se como padrão:

Data
Tipo de terapia nutricional
Fórmula
Necessidade calórica
Calorias prescritas e administradas
Módulos

Para realizar a reavaliação, determina-se como padrão:

Data
Porcentagem de perda de peso
Presença de edema
IMC
Circunferência do Braço
PCT (Prega Cutânea Tricipital)
Contagem de linfócitos
Contagem de albumina
Diagnóstico nutricional
Peso

13.2 - Orientação Nutricional na Alta Hospitalar

As altas hospitalares são realizadas com orientações da equipe multidisciplinar, onde dentre esses profissionais, o nutricionista é o profissional ideal para orientações quanto à alimentação do paciente fora do âmbito hospitalar. Este, quando avisado previamente pela enfermeira da unidade de internação ou detectado no momento de ronda, se encaminha a clinica onde com formulários específicos, realiza a orientação nutricional e preenchimento de formulários de orientações gerais e encaminha se necessário, esse paciente para posterior acompanhamento ambulatorial.

14 - RESULTADOS

14.1 - Pesquisa de Opinião

A equipe de nutricionistas realizará pesquisa de opinião a cada semestre, no refeitório focando cliente interno, utilizando como ferramenta o formulário impresso e caixa de depósito de formulários localizada no refeitório. Este formulário deverá conter questões objetivas, eliminando margens de erro de interpretação durante a análise. Após a coleta de dados a equipe de nutrição, deverá realizar análise crítica e estruturação do plano de melhorias.

14.2 - Indicadores de Qualidade



Os processos serão mensurados através de indicadores de qualidade. Além dos indicadores, é necessário preenchimento mensal de planilha denominada Relatório de Atividades, este que deve ser encaminhado a Diretoria Administrativa.

14.3 - Indicador: Resto Ingestão

Definição: Cálculo da porcentagem do resto de alimentos das bandejas dos colaboradores e acompanhantes e das sobras limpas de tudo que foi preparado e não distribuído.

Finalidade: Controlar o desperdício de alimentos da Unidade através da diminuição do resto de alimentos nas bandejas servidas assim como a sobra limpa (sobra do que é preparado e não servido)

14.4 - Indicador: Check list

Definição: Lista de checagem semanal, mensal e semestral das condições higiênico-sanitárias e de manutenção das instalações, equipamentos e utensílios das áreas de Produção da Unidade de Alimentação e Nutrição, Sala de dietas enterais e Copas de apoio

Finalidade: Avaliar e monitorar as condições higiênico-sanitárias e a manutenção preventiva das instalações, equipamentos e utensílios das áreas de Produção da Unidade de Alimentação e Nutrição, Sala de dietas enterais e Copas de apoio

14.5 - Indicador: Aceitabilidade do refeitório – Almoço e Jantar

Definição: Avaliação da aceitabilidade alimentar dos colaboradores e dos acompanhantes quanto à qualidade das refeições no almoço e no jantar através da votação por fichas coloridas no refeitório.

Finalidade: Avaliar a qualidade das refeições oferecidas aos colaboradores e acompanhantes no refeitório.

14.6 - Indicador: Aceitabilidade da dieta de pacientes

Definição: Avaliação da aceitabilidade alimentar dos pacientes nas refeições do almoço e do jantar através da observação das sobras das bandejas realizada pelas copeiras em impressos próprios.

Finalidade: Avaliar a aceitabilidade das dietas pelos pacientes

14.7 - Indicador: Indicador de Qualidade em Terapia Nutricional Enteral

Definição: Cálculo da porcentagem da quantidade de calorias prescritas por calorias administradas nos pacientes em uso de dieta enteral

Finalidade: Controlar a adequação entre a prescrição calórico/protéica e a oferta recebida pelo paciente em dieta enteral

14.8 - Indicador: Terapia de Nutrição Total - TNT

Definição: Cálculo da porcentagem do número de pacientes com terapia nutricional enteral dia pelo número de paciente dia.

Finalidade: Avaliar a atenção dos profissionais do hospital quanto à terapia nutricional em termos de cuidados ao paciente e de padrão de qualidade.

14.9 - Indicador: Risco Nutricional Positivo

Definição: Cálculo da porcentagem do número de pacientes em risco nutricional positivo em relação ao número de pacientes internados.

Finalidade: Classificar o paciente com relação ao seu estado nutricional traçando o perfil epidemiológico e atuando de forma eficaz na sua recuperação.

14.10 - Indicador: Número de refeições

O controle do número de refeições servidas para pacientes se fará através de impressos em uso na Unidade de Alimentação e Nutrição (mapas de prescrição dietética, comprovantes/protocolos de entrega de dietas enterais, comprovantes de entrega de suco para medicação) ou outros que forem criados para a finalidade.

A cobrança das refeições, dietas especiais, sucos, dietas enterais e demais preparações, se fará sobre a quantidade efetivamente distribuída, devendo a Empresa Terceirizada apresentar os comprovantes de distribuição acima citados ao final de cada dia. Quando persistirem dúvidas por falhas de registro, prevalecerá as quantidades informadas pelo Hospital Brigadeiro.

O controle será efetuado diariamente e conferido semanalmente entre a Unidade de Alimentação e Nutrição do Hospital Brigadeiro e da Empresa Terceirizada.



15 - PADRONIZAÇÃO DE IMPRESSOS E CONTROLES

Todos os impressos e controles utilizados na cozinha, copas, lactário e assistência deverá ser seguido conforme padronização de impressos da SPDM ou autorizados pelo gestor local contratante.

16 - DISPOSIÇÕES FINAIS

A Contratante reserva-se ao direito de exigir documentação comprobatória do cumprimento de todas as exigências legais provenientes da execução dos serviços, inclusive as obrigações decorrentes do registro no Conselho regional de Nutrição da 3^o região (CRN-3);

Fica terminantemente proibida à utilização das instalações, material, equipamentos e utensílios da cozinha, copas, lactário e refeitório para qualquer outra finalidade estranha ao objeto contratual;

As condições estabelecidas neste projeto farão parte do contrato de prestação de serviço independente de estarem nele transcritas.

Na falta de obediência a quantidade (volume e gramagem) prevista para os diversos tipos de preparações e componentes do cardápio e a não distribuição de algum componente do cardápio, mesmo que parcialmente acarretará um desconto de 10% por dia do faturamento mensal.



ANEXO II

MODELO PROPOSTA DE PREÇOS (PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

À
SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL DE TRANSPLANTES DR. EURYCLIDES DE JESUS ZERBINI
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2018

A empresa _____,
estabelecida na _____ nº _____,
complemento _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, Inscrição
Municipal/Estadual, _____ telefone: _____, "fax":
_____, Bairro _____, Cidade: _____, Estado: _____, e-
mail: _____, propõe a prestação de serviço, conforme descrito na
cláusula 1 – Objeto, como segue:

Conforme Projeto Básico

PRAZO DE INÍCIO: _____ dias corridos contados a partir da assinatura da minuta do contrato.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias corridos contados a partir da data de seu recebimento na Sessão.

Todos os impostos e despesas necessárias à correta execução do ajuste estão inclusos no preço.

Declaramos conhecer e nos submetemos integralmente a todas as demais cláusulas e condições do Edital, integrante desta proposta.

Local e data

(assinatura do responsável da proponente)
(Nome Completo, RG, CPF e Cargo)



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS HABILITATÓRIOS (PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

À
**SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL
DE TRANSPLANTES DR. EURYCLIDES DE JESUS ZEBINI
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2018**

A empresa _____,
estabelecida na _____, nº
_____, complemento: _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____,
telefone: _____, "fax": _____, Bairro _____,
Cidade: _____, Estado: _____, e-mail: _____,
representada pelo(a) Sr.(a) _____
portador(a) da cédula de identidade R.G. nº _____ inscrito(a) no CPF/MF sob
o nº _____. **DECLARA**, que até a presente data, inexistem fatos
impeditivos para a sua habilitação no presente processo, estando ciente da obrigatoriedade de
declarar ocorrências posteriores.

Local e data

(assinatura do responsável da proponente)
(Nome Completo, RG, CPF e Cargo ou Função)

OBS.: esta declaração deverá ser apresentada no **original**



ANEXO IV

ANÁLISE DE DEMONSTRATIVOS CONTÁBEIS

À
SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL DE TRANSPLANTES DR. EURYCLIDES DE JESUS ZERBINI
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2018

A verificação da boa situação financeira da empresa participante será feita mediante a apuração de indicadores contábeis abaixo, com dados obtidos do balanço do último exercício:

Quociente de Liquidez Corrente (QLC), assim composto:

$QLC = AC/PC$ Deverá ser maior ou igual a 1(um);

OU

Quociente da Liquidez Geral (QLG), assim composto:

$QLG = (AC + RLP) / (PC + ELP)$, Deverá ser maior ou igual a 01 (um)

E

Grau de endividamento total (ET) assim composto:

$ET = (PC + ELP) / AT$, Deverá ser menor ou igual a 0,5

OU

Quociente de Composição de Endividamento (QCE), assim composto:

$QCE = PC / (PC + ELP)$ Deverá ser menor ou igual a 0,5

Observação:

AC é o ativo circulante;

PC é o passivo circulante;

RLP é o realizável a longo prazo;

ELP é o exigível a longo prazo;

AT é o Ativo total



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO (PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

À
SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL DE TRANSPLANTES DR. EURYCLIDES DE JESUS ZERBINI
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2018

Eu, _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____ inscrito (a) no CPF/MF sob o nº _____, representante legal da empresa _____, estabelecida na _____ nº _____, complemento: _____, Bairro: _____, Cidade: _____, Estado: _____ inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, declaro, sob as penas da lei, que a (**nome da pessoa jurídica**) encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho.

Local e data

Representante legal
(com carimbo da empresa)

Observação: Esta declaração deverá ser apresentada no **original**.